



CŪKGAĻA AR ZAĻAJIEM ZIRNĪSIEM NO HUGO





Vienkārša maltīte no cūkgaļas ar zaļajiem zirnīšiem.
Vienkārši pagatavojama un bez miltiem!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
600 gr cūkgaļas pleca
1 sīpols
Saldēti vai konservēti zaļie zirnīši



Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika
Nedaudz eļļas
Tējkarote kartupeļu cietes iebiezināšanai

Pieeja:

Karstā eļļā apcepjiet smalki sagrieztus sīpolus. Pievienojiet gabaliņos sagrieztu gaļu. Bagātiniet ar sāli, pipariem, papriku. Rūpīgi apcepjiet no visām pusēm, laiku pa laikam apmaisot. Līdz ko izdalās šķidrums, pārliciet vāku un sautējiet, vajadzības gadījumā pievienojot ūdeni. Atkarībā no gaļas kvalitātes, sautēšanai nepieciešamas būs apmēram 40-60 minūtes. Kad gaļa ir praktiski gatava, pievienojiet zaļos zirnīšus, uzkarsējiet. Pievienojiet atšķaidītu kartupeļu cieti, uzkarsējiet.

GATAVS!!

Pasniedziet ar tvaicētiem rīsiem, kartupeļu biezeni, vārītiem kartupeļiem, salātiem.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo