CŪKGAĻAS SAUTĒJUMS AR ŽĀVĒTĀM PLŪMĒM NO HUGO





Sautējums nekad nevar būt par biežu un par daudz. Vienīgais, ko vairs nedaru - netumēju mērci ar miltiem. Tos var aizstāt kartupeļu ciete, rīvēts kartupelis, vai arī, krējums to teicami iebiezinās.

Šodienas nianse – melnās plūmes, padarīs šo ēdienu pavisam neierastu.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
500 grami cūkgaļas pleca
1 sīpols
Nedaudz eļļas
Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika
2 lauru lapas
Skābs krējums
Kartupeļu ciete
Sauja žāvētas plūmes

Pieeja:
Sīpolu smalki sagrieziet un apcepiet karstā eļļā. Pievienojiet kubiņos sagrieztu gaļu un kārtīgi apcepiet. Kādu laiku sautējiet to savā sulā. Tad pievienojiet sāli, piparus, papriku un lauru lapas. Pievienojiet nedaudz ūdens, bet tikai tik daudz, lai gaļa būtu tikko nosegta. Sautējiet zem vāka apmēram 40 minūtes, vajadzības gadījumā papildinot ūdeni. Kad gaļa ir mīksta, iejauciet nelielā ūdens daudzumā atšķaidītu kartupeļu cieti (apmēram 1 ēd.k.). Uzkarsējiet. Pievienojiet skābo krējumu. Uzkarsējiet. Visbeidzot iemaisiet uzbriedinātas, sasmalcinātas žāvētās plūmes. Uzkarsējiet.
GATAVS!!

Pasniedz ar vārītiem kartupeļiem, klimpiņām (galuškām) vai radziņ veida makaroniem.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo