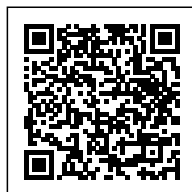




CŪKGAĻAS FILEJA SĒNĒS NO HUGO





Fantastiski maigā fileja pagatavosies ātri un būs fantastiski garda. Galvenais apcept aši, lai tā nebūtu sausa.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Vesela cūkgaļas fileja



Nedaudz eļļas

Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika

Nedaudz miltu

150 gramu svaigu sēņu

Saldais krējums

Process:

Cūkgaļas fileju sagriežiet biezākās šķēlēs, viegli izklapējiet. Pārkaisiet sāli, piparus, papriku.

Apviļājiet miltos un vienmērīgi apcepiet nelielā daudzumā eļļas no abām pusēm.

Apcepiet sagrieztas sēnes nelielā eļļas daudzumā. Cepot, pievienojiet saldo krējumu, nedaudz sāls un sarkano malto papriku. Kad krējums ir reducējies un kļuvis biezāks, mērce ir gatava.

GATAVS!

Pasniedz ar kartupeļu biezeni vai tvaicētiem rīsiem.

Labas garšas draugi!

Jūsu Hugo