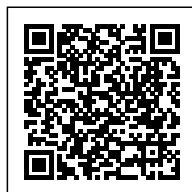




CŪKGAĻAS SAUTĒJUMS AR ŽĀVĒTĀM PLŪMĒM NO HUGO





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 gramu 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 apcepjiet karstā eļļā. Pievienojiet kubiņos sagrieztu gaļu un kārtīgi apcepjiet. 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 nosepta. Sautējiet zem vāka apmēram 40 minūtes, vajadzības gadījumā papildinot ūdeni. Kad gaļa ir mīksta, ievauciet 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