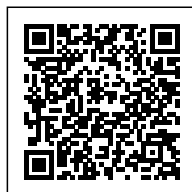




# CŪKGAĻAS SAUTĒJUMS NO HUGO





Veľmi chutné a jednoduché na prípravu!

Ļoti gards sautējums ar sēnēm un zaļajiem zirnīšiem.  
Sarežģītības pakāpe: viegli!!!



Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

600 grami cūkgaļas pleca (vai fileja)

1 sīpols

Nedaudz eļļas

Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika

Svaigas vai konservētas sēnes, konservēti zaļie zirnīši

Procedūra:

Sagrieziet sīpolu un apcepjiet karstā eļļā.

Pievienojiet kubiņos sagrieztu gaļu un kārtīgi apcepjiet no visām pusēm.

Pievienojiet sāli, piparus, papriku un sautējiet zem vāka apmēram 40 minūtes. Gaļa izdala sulu, kurā tā tiks sautēta. Pievienojiet ūdeni pēc vajadzības, bet tikai minimāli.

Kad gaļa ir mīksta, pievienojiet sēnes un zirņus, sautējiet vēl vismaz 10 minūtes.

GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem vai kartupeļu biezeni, vai vārītu kartupelīti.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo