CŪKGAĻAS SAUTĒJUMS NO HUGO

Pikantais sautējums sātīgām pusdienām. Un ja pagatavosiet vairāk, būs arī vakariņām.

Jums būs nepieciešams:
1 kg cūkgaļas pleca
1 sīpols
Skābs krējums
Nedaudz eļļas vai tauku
Sāls, malti melnie pipari
Maltā sarkanā paprika, saldā un asā
1 lauru lapa
1 tējkarote vienkāršo miltu

Process:
Taukos vai eļļā apcepiet smalki sagrieztus sīpolus līdz tie top zeltaini.
Pievienojiet gabaliņos sagrieztu cūkgaļu un vienmērīgi apcepiet no visām pusēm.
Pievienojiet sāli, piparus, abus paprikas veidus, lauru lapu un cepiet, līdz gaļa sāk suloties. Ļaujiet tai sautēties savā sulā vismaz 10-15 minūtes.
Pēc tam pievienojiet nedaudz ūdens vai buljona. Ūdeni labāk pievienot pakāpeniski, ne pārāk daudz, maksimāli tā lai gaļa būtu nosegta. Vāku pāri un uz lēnas uguns sautējiet apmēram 40-50 minūtes.
Kad gaļa ir mīksta, pievienojiet skābo krējumu. Pirms tam tajā iemaisiet 1 tējkaroti vienkāršo miltu. Pavāra vēl vismaz 5 minūtes, pēc vajadzības bagātinot ar sāli un garšvielām.
GATAVS!

Klāt varat pasniegt makaronus, klimpiņas, vārītus kartupeļus, un luksusa pusdienas ir gatavas.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo