VELNIŠĶĪGS GARDUMS NO HUGO





Tātad, divu ēdienu apvienojums:

Pikants gaļas gardumiņš – gandrīz klasika.

Apceptas maizes šķēlītes olas piena maisījumā (tās mums bieži gatavoja mamma – bērnības atmiņas un garšas).

Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)
300 grami cūkgaļas (karbonāde, fileja)
1 svaiga zaļā paprika
1 svaiga sarkanā paprika
1 svaigs tomātiņš
1/2 sīpola
Sēnes (svaigas vai konservētas)
1 čili pipariņš (vai malti sarkanie pipari)
Nedaudz eļļas vai tauki
Sāls, malta sarkanā paprika, malti melnie pipari
4 maizes šķēles
1 ola, nedaudz piena

Pieeja:
Vispirms pagatavojiet gaļas sautējumu.
Pannā ar nedaudz eļļas vai tauciņu apcepiet smalki sagrieztu sīpolu. Pievienojiet strēmelītēs sagrieztu gaļu. Bagātiniet ar sāli un melnajiem pipariem. Labi apcepiet.
Kad gaļa ir apcepta, pievienojiet strēmelītēs sagrieztu zaļo un sarkano papriku, tomātus un sēnes. Pievienojiet čili pipariņu vai šķipsniņu maltus sarkanos piparus (tas pēc jūsu gaumes – cik asu vēlaties). Visu ātri apcep, pēc vajadzības pievienojot nedaudz ūdens. (Svaigas paprikas un tomātu vietā varat izmantot mājās gatavotu lečo). Pasautējiet. Sautējumam nav jābūt sausam, mazliet mērcīte ir tikai apsveicami.
Apviļājiet maizes šķēles sakultā olas – piena, ar šķipsniņu sāls, maisījumā. Apcepiet eļļā. Lieciet uz papīra salvetes, lai atbrīvotos no liekās eļļas.

GATAVS!

Uz šķīvja liekam apceptās maizes šķēles, virs tām kārtojam sautējumu.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo