VISTU AKNIŅAS AR BUMBIERIEM NO HUGO





Jums nepieciešamas tikai dažas sastāvdaļas, 15 minūtes laika un fantastiskas pusdienas ir galdā.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
500 grami vistas aknu
1 liels sīpols
puravs
2 bumbieri
sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika
Nedaudz sojas mērces, eļļa

Process:

Sasmalcinātu sīpolu apcepiet pannā neliela daudzuma eļļas. Pievieno tīrītas, sagrieztas akniņas, piparus un papriku.
Cepiet akniņas lielā karstumā. Ūdeni nepievienojiet! Kad tās ir gandrīz gatavas, pievienojiet sloksnītēs sagrieztu puravu. Pašās beigās pievienojiet sagrieztus bumbierus, tā lai tie apceptos pavisam īsu brīdi. Bagātiniet ar nedaudz sojas mērces un sāli pēc garšas.
GATAVS!

Pasniedziet ar rīsiem, kartupeļu biezeni vai svaigu maizi. Iederēsies salāti, pavisam ideāli augļu.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo