„OTRĀDĀ" KARBONĀDE NO HUGO

Otrādā, jo vispirms tā tiek panēta rīvmaizē, tad olā. Izsautējusies cepeškrāsnī ar fantastisku mērcīti, tā ir īpaši maiga un garda!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
600 gr cūkgaļas karbonādes (varat izmantot arī liellopa gaļu)
Nedaudz eļļas
Nedaudz piena
Sāls, malti melnie pipari
Rīvmaize
2 olas
Mērcei:
1/2 litrs buljona (vai ūdens)
Sāls, malti melnie pipari
1 ēdamkarote sinepju
1 ēdamkarote kečupa

Pieeja:
Gaļu sagrieziet šķēlēs un izklapējiet. Bagātiniet ar sāli un pipariem. Karbonādes rūpīgi apviļājiet rīvmaizē, tad olā, kas sakulta ar lāsi piena un nedaudz sāls. Apcepiet sakarsētā eļļā un kārtojiet cepamtraukā, piemērotā cepeškrāsnij.
Sagatavojiet mērci: buljonam pievienojiet sinepes, kečupu, sāli un piparus. Rūpīgi samaisiet. Te var izmantot kādu gatavu garšvielu maisījumu. Tāpat mērcei var pievienot kaltētas sēnes.
Pārlejiet mērci karbonādēm. Cepiet cepeškrāsnī 180 -200 grādu temperatūrā vismaz 40 minūtes.
GATAVS!!

Pasniedziet ar rīsiem vai kartupeļu biezeni, svaigiem salātiem.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo