FILEJA AR SĒNĒM NO HUGO





Sēņu sezona rit pilnā sparā, tāpēc viena ātra, vienkārša un jauka recepte cūkgaļas filejai ar sēnēm. (Ja sēņu sagāde mežā bijusi neveiksmīga, izmantoju saldētas sēnes).

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
Cūkgaļas fileja vesela
Kārtīga sauja sēņu
1 sīpols
Purava gabaliņš
Puse svaigas sarkanās paprikas
Sāls, maltie melnie pipari, malta sarkanā paprika
Nedaudz eļļas

Process:
Pannā, nelielā eļļas daudzumā apcep smalki sagrieztu sīpolu, puravu un svaigo papriku.
Pievienojiet svaigas sēnes un nedaudz apcepiet.
Pievienojiet fileju, sagrieztu sloksnītēs un aši apcepiet no visām pusēm. Pievienojiet nedaudz sāls, piparus un malto papriku (var būt arī asie sarkanie pipari, ja vēlaties un patīk ugunīgāks ēdiens).
Nepievienojiet ūdeni, šķidrums būs pietiekami no gaļas un sēnēm. Svarīgi ir apcept ātri un uz pilnīgas uguns.
GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem, kartupeļu biezeni vai kartupeļiem.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo