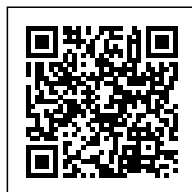




FILEJA AR SĒNĒM NO HUGO





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 apcep.

Pievienojiet fileju, sagrieztu sloksnītēs un aši apcep 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