SACEPUMS NO HUGO





Recepte nav no fiksajām, bet kūstoša karbonāde ar cauraudzīti un kartupeļiem nav darbietilpīga

un ir gaidīšanas vērta!!!

Jums būs nepieciešams:
1 kg cūkgaļas kakla karbonādes
6 lielāki kartupeļi
2 lieli sīpoli
300 gr cauraudzīša vai bekona
2 ēdk tauku
4 ķiploka daiviņas
Sāls, malti melnie pipari

Pieeja:
Gaļu, sīpolus, cauraudzīti un kartupeļus sagrieziet šķēlēs.
Bagātiniet gaļu ar sāli un pipariem.
Cepešpannu ieziediet ar taukiem, uz kuras pamīšus kārtojiet visu kas sagriezts šķēlēs. Beidzot pārkaisiet rupji sagrieztus ķiplokus.
Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 250 grādiem. Pārklājiet cepešpannu ar foliju un cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 1 stundu. Tad noņemiet foliju un cepiet vēl pusstundu, stundu 180 grādos līdz gatavībai.

GATAVS!!!

Pasniedziet ar marinētiem gurķīšiem, kāpostu salātiem vai pēc jūsu gaumes.

Lai labi garšo draugi!
Tavs Hugo