PANENKA S HRÍBAMI OD HUGA





Hubová sezóna je v plnom prúde, tak jeden rýchly a fajnový recept na mäsko s hríbami. (Ak ste leniví ísť do lesa, použite hríby zamrazené alebo šampiňóny).

Recept je rýchly a veľmi jednoduchý!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
1 celú bravčovú panenku
za hrsť hríbov
1 cibuľu
kúsok póru
polovicu čerstvej červenej papriky (kápie)
soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku
trochu oleja

Postup:
Na panvici s rozpáleným olejom osmažte na drobno nakrájanú cibuľku, pór a čerstvú papriku.
Pridajte čerstvé hríby a trochu osmažte.
Pridajte na tenké pásiky nakrájanú panenku a rýchlo osmažte so všetkých strán. Pridajte trochu soli, korenia a mletej papriky (môže byť aj štipľavá). Mäso nepodlievajte vodou, pustí si svoju šťavu spolu s hríbmi. Všetko je dôležité robiť rýchlo a na plnom ohni.
HOTOVO!
Podávajte s ryžou alebo so zemiakovou kašou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo