PEČENÉ SLÍŽE S MÄSOM OD HUGA





Poznáte tarhoňu? Máte radi, tak ako ja pečenú chuť cestovín? Ak áno, určite vyskúšajte tento recept. Je veľmi rýchly, jednoduchý na prípravu a myslím, že ho budete robiť často!

Budete potrebovať:

125 gramov širokých slížov (ja kupujem v obchode domáce široké slíže do polievky)

1 malú cibuľu

soľ, mleté čierne korenie

200 gramov mäsa (ja používam bravčovú panenku alebo kuracie prsia)

šampiňóny (zavarené alebo čerstvé)

1 čerstvú malú červenú papriku (alebo použite sterilizovanú kápiu)

trochu oleja

Postup:

Do rozpáleného oleja (cca 0,5 dcl) dajte slíže. Smažte ich za stáleho miešania až kým nebudú mať hnedú farbu. Príprava je podobná ako keď varíte tarhoňu. Potom prilejte vodu (asi dvojnásobok množstva slížov), pridajte trochu soli a korenia. Zakryte pokrievkou a na slabom ohni duste kým slíže nebudú mäkké. Príprava netrvá viac ako 15 minút.

Kým sa slíže udusia do mäkka, pripravte si mäso. Na panvici s rozpáleným olejom osmažte na drobno nakrájanú cibuľku. Pridajte nakrájané mäso a rýchlo osmažte zo všetkých strán. Pridajte šampiňóny, nakrájanú papriku, osmažte spolu s mäsom. Nepodlievajte, mäso so zeleninou si pustia dostatok šťavy.

Keď sa slíže udusili do mäkka a vyparila sa všetka voda jednoducho ich pridajte na panvicu s mäsom a dobre premiešajte.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo