KARBONĀDE ZEM JUMTA NO HUGO





Karbonādi var pagatavot mazliet savādāk un rodas pavisam jauns, neparasts ēdiens.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
600 grami cūkgaļas filejas (var būt arī vistas krūtiņa)
Konservēti šampiņjoni

Konservētas zaļās pākšu pupiņas
4 šķēles šķiņķa
4 šķēles Edam siera (vai līdzīgs)
Eļļa, sāls, melnie malti pipari, nedaudz milti

Process:
Izklapējiet gaļas šķēles. Bagātiniet ar sāli un pipariem. Izvārtiet parastos miltos. Ātri apcepiet no abām pusēm pannā nelielā eļļas daudzumā.
Uz apceptās gaļas, turpat pannā, kārtojiet sēņu un pupiņu čupiņas. Pārklājiet ar šķiņķa un siera šķēli. Cepiet kādu laiku pārklātu ar vāku, līdz siers izkūst.
GATAVS!

Pasniedz ar kartupeļu biezeni vai rīsiem.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo