RESTOVANÁ KURACIA PEČEŇ OD HUGA

Ak premýšľate ako pripraviť rýchly obed, odporúčam restovanú kuraciu pečeň s cibuľkou. Príprava vám nepotrvá dlhšie ako 15 minút. A je to dobrota! Avšak iba v prípade, ak máte radi kuraciu pečeň.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

500 gramov kuracej pečene
2 cibule
trochu oleja
soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku

Postup:
Na hrubo nakrájanú cibuľu opečte na oleji.
Pridajte očistenú, nakrájanú kuraciu pečeň a restujte na silnom ohni spolu s cibuľou.
Pridajte trochu čierneho korenia a mletú papriku.
Kvalitne všetko orestujte, nie príliš dlho, aby pečeň nebola suchá. Na koniec pridajte trochu soli. (Soľ nikdy nedávajte na začiatku, spôsobí to, že pečeň stvrdne.) Pečeň ničím nepodlievajte, spolu s cibuľkou a olejom si vytvorí dostatok šťavy. Ak sa vám zdá šťavy málo, pridajte vodu, ale iba minimum.
HOTOVO!

Podávajte s čerstvým chlebom, dusenou ryžou alebo zemiakovou kašou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo