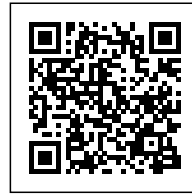




TELACIA PEČEŇ S PÓROM OD HUGA





Lahodná, vynikajúca, šťavnatá pečeň pripravená za pár minút! Ako prílohu odporúčam špenátové tagliatelle. Je to fakt mňamka.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

600 gramov teľacej pečene

1 väčšiu cibuľu

pór

trochu oleja

soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku, trochu drvenej rasce

malú lyžičku Solamylu

trochu sójovej omáčky

Postup:

Na panvici s trochou oleja osmažte na hrubo nakrájanú cibuľu. Pridajte na tenké pásiky nakrájanú pečeň. Restujte na plnom ohni zo všetkých strán.

Pridajte soľ a všetky koreniny. Na koniec pridajte trošku sójovej omáčky a malú lyžičku Solamylu zamiešanú v minimálnom množstve vody. Ešte minútku povarte a pečeň je hotová. Nevarte zbytočne príliš dlho aby nebola vysušená.

Už len naservírovať, posypať čerstvým, nakrájaným pórom!

HOTOVO!

Vyskúšajte ako prílohu k pečeni špenátové tagliatelle, je to vynikajúca kombinácia. Mám to vyskúšané. Recept na domáce tagliatelle nájdete na mojej stránke.

Dobrá chuť priateliam!

Váš Hugo