



DIABOLSKÁ POCHÚŤKA OD HUGA





Vyskúšajte pochútku z bravčového mäsa na chlebe vo vajíčku. Je rýchla a "diabolsky dobrá a pikantná".

Budete potrebovať: (2 porcie)

300 gramov bravčového karé (alebo br. panenky)



- 1 čerstvú zelenú papriku
- 1 čerstvú červenú papriku
- 1 čerstvá rajčina
- 1/2 cibule
- šampiňóny (čerstvé alebo sterilizované)
- 1 feferónku (alebo štiplavú mletú papriku)
- trochu oleja (alebo bravčovej masti)
- soľ, mletá sladká paprika, mleté čierne korenie
- 4 krajce čierneho chleba
- 1 vajíčko, trochu mlieka

Postup:

Soté z mäsa pripravíte za pár minút.

Na rozpálenej panvici s trochou oleja usmažte na drobno nakrájanú cibuľku. Pridajte na pásiky nakrájané mäso. Ochutťe soľou a čiernym korením. Kvalitne osmažte.

Pridajte na tenké pásiky nakrájanú papriku (červenú aj zelenú), rajčinu a šampiňóny. Pridajte na drobno nakrájanú feferónku alebo štiplavú mletú papriku. Kvalitne všetko rýchlo osmažte, podľa potreby pridajte trochu vody. (Miesto čerstvej papriky a rajčiny môžete použiť domáce lečo.)

Chlieb obalte v rozšľahanom vajíčku s trochou mlieka a soli. Opečte na oleji.

HOTOVO!

Servírujte tak, že na tanier položte opečený vajíčkový chlieb, na ktorý dáte mäsové soté aj s trochou šťavy.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo