



KURACIA PEČEŇ S JABLKAMI OD HUGA







Buď ju milujete alebo nenávidíte! Ak ju máte radi, vyskúšajte tento recept, je TOP!

Príprava je veľmi rýchla, výsledok fantastický.

Môj TIP: podávajte s ryžou a ovocným šalátom!!! Mám to vyskúšané. Nie som vyznávačom kombinovania mäsa a ovocia, ale v tomto prípade sa všetky chute neuveriteľne dopĺňajú!

Budete potrebovať:

500 gramov kuracej pečene

1 cibuľu

olej

Soľ

Mletá červená paprika

Mleté čierne korenie

1 jablko

Trochu sójovej omáčky

Solamyl (kukuričný alebo zemiakový škrob)

Postup:

Na panvici s olejom orestujte cibuľu pokrájanú na hrubšie pásiky do zlatista. Pridajte očistenú, pokrájanú pečeň, trochu mletej červenej papriky a trochu čierneho korenia. Nerestujte dlho aby sa pečeň nevysušila. Pridajte pokrájané jablko, trochu sójovej omáčky.

Nakoniec si v malom množstve vody zamiešajte Solamyl (maximálne polovicu kávovej lyžičky) a pečeň ním zahustite. Podľa potreby pridajte vodu a soľ. So soľou opatrne, pretože sójová omáčka je zvyčajne slaná dosť. Celá príprava by mala byť hotová do 10 minút.

HOTOVO!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo



