



KARBONĀDE AR DĀRŽEŅIEM NO HUGO





Ideja super ātrām pusdienām!

Jums būs nepieciešams:
Cūkgaļas karbonāde ar kaulu



Sāls, maltie melnie pipari, malta sarkanā paprika
Nedaudz miltu
Nedaudz eļļas
Burkāni (svaigi vai saldēti)
Puravi
Cukini vai kabacis
Nedaudz sviesta

Procedūra:

Cūkgaļas karbonādi izklapējiet, pārkaisiet sāli, piparus un papriku. Apviļā miltos un cep nelielā eļļas daudzumā līdz ir zeltaini brūna. (Miltus izmantoju, lai gaļa paliktu sulīga, varat tos aizstāt ar cieti.)

Sāgrieziet dārzeņus vienādos gabaliņos un grilējiet sviestā, pievienojiet nedaudz sāls. Necepiet ilgi, lai dārzeņi būtu kraukšķīgi. Ja tomēr ir vēl ļoti cieti, tad var pievienot nedaudz ūdens un mazliet pasautēt.

GATAVS!

Grilēti dārzeņi ir ļoti gardi, vienkārši un jautri. Jums nav nepieciešama maize vai citas piedevas. Tie labi piestāv gaļai. Pēc vēlēšanās, varat kombinēt jebkurus dārzeņus.

Un neaizmirstiet glāzi vīna, kas visas garšas tikai pastiprinās!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo