



TEĻA AKNAS AR PURAVU NO HUGO





Ja aknas gatavo strauji, tad tās nebūs sīkostas. Un kombinācijā ar spinātu tagliatelle, tās bija vienkārši izcilas.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

600 gr teļa aknu

1 lielāks sīpols

Puravi

Nedaudz eļļas

Sāls, malti melnie pipari, malti sarkanā paprika, nedaudz saberztas ķīmenes

Apmēram liela tējkarote cietes

Nedaudz sojas mērces

Pieeja:

Uz pannas nelielā eļļas daudzumā apcepjiet rupjāk sagrieztu sīpolu. Pievienojiet attīrītas, sloksnītēs sagrieztas aknas. Strauji apcepjiet uz lielākas uguns no visām pusēm.

Pievienojiet sāli un pārējās garšvielas, nedaudz sojas mērces. Iebiezini ar atšķaidītu cieti. Vāriet vēl kādu minūti un aknas gatavas. Ilgāk ne, jo te arī tās var kļūt sausas un sīkostas. Pārkaisiet ar svaigiem, sagriežtiem puraviem!

GATAVS!!!

Tos zaļos makaronus gatavoju iepriekšējo reizi.

Lai labi garšo draugi!

Jūsu Hugo