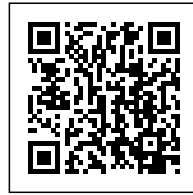




PANENKA S HRÍBAMI OD HUGA





Hubová sezóna je v plnom prúde, tak jeden rýchly a fajnový recept na mäsko s hribami. (Ak ste leniví ísť do lesa, použite hriby zamrazené alebo šampiňóny).



Recept je rýchly a veľmi jednoduchý!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

1 celú bravčovú panenku

za hrsť hribov

1 cibuľu

kúsok póru

polovicu čerstvej červenej papriky (kápie)

soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku

trochu oleja

Postup:

Na panvici s rozpáleným olejom osmažte na drobno nakrájanú cibuľku, pór a čerstvú papriku.

Pridajte čerstvé hriby a trochu osmažte.

Pridajte na tenké pásiky nakrájanú panenku a rýchlo osmažte so všetkých strán. Pridajte trochu soli, korenia a mletej papriky (môže byť aj štiplavá). Mäso nepodlievajte vodou, pustí si svoju šťavu spolu s hribmi. Všetko je dôležité robiť rýchlo a na plnom ohni.

HOTOVO!

Podávajte s ryžou alebo so zemiakovou kašou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo