



Pripravte si chutný obed pre celú rodinu aj vo všedný deň.

//

Príprava, Suroviny:

800 g bravčového guľatého pliecka alebo stehna,

cibuľa, dijonská horčica, soľ, mleté čierne korenie,

1/2 čl vegety, troška chilli, kúsok údenej slaninky (nemusí byť),

20 dg šampiňónov, 1 vajce natvrdo,

2 čl solamylu - alebo 1 čl múky rozmiešanej v troške vody

Postup prípravy:



Mäso umyjeme, osušíme a nakrájame na pláty, naklepeme. Po oboch stranách osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, potrieme dijonskou horčicou a necháme chvíľu postáť. Cibuľu nakrájame a speníme na oleji.

Plátky mäsa sprudka opečieme po oboch stranách, aby sa uzavreli póry a nevytekala z mäsa šťava.



K mäsu pridáme troška opraženej slaniny a podlejeme vodou, prikryjeme a dusíme cca 30 minút. Zatiaľ si pripravíme šampiňóny, umyjeme ich a nakrájame na plátky.

Prihodíme ich k mäsu a necháme spolu povariť. V troške studenej vody rozmiešame 2 lyžičky solamylu, alebo 1 čl múky a vlejeme do vriacej šťavy.

Prichutíme vegetou a chilli podľa chuti - nemusí byť. Povaríme ešte 2 - 3 minúty. Nakoniec

pridáme na kocky pokrájané vajíčko. Možno pridať ešte na kocky nakrájanú sterilizovanú uhorku.

K mäsu sa veľmi dobre hodí tarhoňa, ale i ryža a hlávkový šalát.

Dobrá chuť!

.

//

.