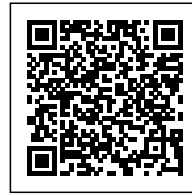




VISTA AR MEDU JAPĀNISKI NO HUGO





*gatavo***Hugo**

Tikai 7 sastāvdaļas, tikai 7 minūtes un fantastisks ēdiens ir galdā!

Un tas būs "mņam"!

(Nedaudz pārveidota, tradicionāla, japāņu recepte).



Jums būs nepieciešams:

Atkaulotas vistu kājas (no šīs vistas daļas izdosies visgardāk)

Medus

Sojas mērce

Nedaudz sarkanvīna (vai konjaka)

Sezama sēkliņas

Nedaudz eļļas.

Kartupeļu ciete (vai vienkāršie milti)

Procedūra:

Nelielā bļodā sajauciet sojas mērci, pāris ēdamkarotes medus un nedaudz sarkanvīna (nogaršojiet – mērcei jābūt sabalansētai)

Atkaulotu vistas gaļu bez ādas, sagrieziet kubiņos, apviļājiet kartupeļu cietē. Lieciet karstā pannā ar pavisam nelielu eļļas daudzumu.

Kad gaļa ir apcepta līdz zeltaini brūnai nokrāsai, nosmeliet no pannas lieko eļļu un pārlejiet vīstiņu ar sagatavoto mērci.

Pārkausa ar sezamu un reducē mērci līdz krēmīgai konsistencei.

GATAVS!

Izejvielu daudzums būs jūsu ziņā – atkarībā no ēdāju daudzuma un patikšanas.

Svarīgākais ir mēģināt visu izdarīt ātri, uz pilnīgas uguns, lai gaļa būtu sulīga.

Pavisam noteikti, vistai pietāvēs rīsi.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo