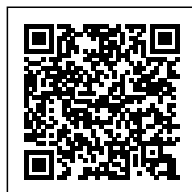




VISTIŅA KAŽOKĀ NO HUGO





Pagatavojiet vistas fileju, ievīstītu kukurūzas pārslās. Kraukšķīgi un sulīgi vienlaikus. Šī garšu kombinācija patīkami pārsteigs!

Tas skaitās it kā Meksikāņu ēdiens, tāmdēļ mērce ar sarkanajiem pipariem, bet šo jūs varat variēt pēc gaumes.

Jums būs nepieciešams:



Vistas vai tītara krūtiņa

Kukurūzas pārslas (tās no brokastu, nesaldinātās)

Sāls, vienkāršie milti, ola, nedaudz piena (apviļāšanai)

Mērcei:

Saldais krējums, asie sarkanie maltie pipari, ciete, karijs

Eļļa

Procedūra:

Vistas krūtiņas sadala šķēlēs, izklapē kā karbonādi, apsāliet. Apviļājiet miltos, pēc tam sagatavotā olu, piena, sāls un miltu mīkliņā. Visbeidzot, labi izviļājiet kukurūzas pārslās un ļaujiet tām apcepties pietiekamā daudzumā eļļas. Ātri apcepiet no abām pusēm.

Uzvāriet saldo krējumu, pievieno sarkanos piparus un kariju. Ietumējiet ar cieti, pēc vajadzības.

PADOMS: ja jums patīk sēnes, pievienojiet tās mērcei. Cepts sīpols arī piešķir vēl izteiktāku garšu.

GATAVS!

Pārlejiet apcepto vistiņu ar mērci. Pārslas nedaudz ievilksies, un mērce piešķirs tai izcilu garšu. Ja vēlaties kraukšķīgu vistiņu, mērci pasniedziet atsevišķi. Servējiet ar jebkurām piedevām, kas jums patīk. Es labprāt pasniedzu ar tvaicētiem rīsiem.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo