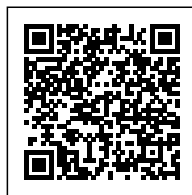




VISTAS KRŪTIŅA UN AKNIŅAS VĪNĀ NO HUGO





Man patīk gan vistas krūtiņa, gan akniņas. Kāpēc gan nepamēģināt apvienot to vienā ēdienā? Vīns piešķirs vēl papildus odziņu garšu buķetē.

Izdevās un pašam patika!!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

Vistas krūtiņa:

👍 2 vistas krūtiņas

👍 Sāls, malti melnie pipari



👍 Nedaudz miltu vai cietes

👍 Nedaudz eļļas

Vistas akniņām:

👍 250 gramu vistas aknu

👍 1 sīpols

👍 50 ml sarkanvīna

👍 Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā asā un saldā paprika

👍 Nedaudz eļļas

Pieeja:

Vistas krūtiņas pārgrieziet plakaniski uz pusēm, katru viegli izklapējiet. Apsāliet, appiparojiet, apviļājiet miltos. Apcepiet līdz gatavībai, bet ne ilgi, lai nebūtu sausas.

Sīpolu sagrieziet ripiņās, apcepiet eļļā līdz zeltīti brūni. Pievienojiet notīrītas, sagrieztas aknas un kārtīgi apcep no visām pusēm. Pievieno sarkanvīnu, sāli, piparus, papriku. Cepiet uz pilnas uguns vēl dažas minūtes.

GATAVS!!

Vispirms uz šķīvja novietojiet vistas krūtiņu, virs tās akniņas vīnā.

Kā piedevas iederas rīsi, kartupeļi, kartupeļu biezenis, svaigi salāti, viss pēc jūsu gaumes un izvēles.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo