CEPTA VISTIŅA AR SKĀBIEM KĀPOSTIEM NO HUGO

Rudens ir viens no skaistākajiem, bagātākajiem, raibākajiem gadalaikiem. Līdz ar to ir vēlme arī ēdienam piešķirt visas šīs sajūtas un izmantot skābētos kāpostiņus.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)
700 gr skābētu kāpostu

6 vistu stilbiņus
1 ēdk. niedru cukura
6 ķiploka daiviņas
300 gr. iepriekš novārītas sarkanās bietītes
6 kartupeļi
Sāls, malti melnie pipari, maltas ķimenes, malta sarkanā paprika, 2 svaigi rozmarīna zariņi, 2 lauru lapas.
Nedaudz eļļas vai tauki

Pieeja:
Ietaukojiet cepeškrāsnij derīgu cepamtrauku (es izmantoju keramisko), izkaisiet ar cukuru, izklājiet ar skābētiem kāpostiem. Kāpostiem, iepriekš, nospiediet lieko sulu, pēc vajadzības sagrieziet smalkāk.
Virs kāpostiem kārtojiet šķēlītēs sagrieztus kartupeļus, vistu stilbiņus, rupji sagrieztas bietes un ķiploka daiviņas.
Visu pārlejiet ar nedaudz eļļas vai kausētiem taukiem, pārberiet visas garšvielas un pārlieciet rozmarīna zariņus.
Cepiet cepeškrāsnī 200 grādos vismaz 1 stundu.
GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!
Tavs Hugo