CEPTA VISTIŅA NO HUGO

Sagatavošana prasīs jums ļoti maz laika, un garantēju – pirkstiņus aplaizīsiet!

Jums būs nepieciešams:
Vista
Sāls
Nedaudz miltu
Malta sarkanā paprika
Eļļa

Procedūra:
Vistu sadaliet mazākos gabaliņos (Lapā atradīsiet padomu kā sadalīt vistiņu. Te vislabākie būs stilbiņi, kājiņas).
Bļodā sajauciet miltus, sarkano papriku un nedaudz sāls.
Vistas gabaliņus labi apviļājiet sagatavotajā maisījumā. Atpūtināms 5 minūtes. Apviļājiet vēl vienu reizi. (Jo vairāk miltu, jo sulīgāka vistiņa un kraukšķīgāka no ārpuses).
Cepeškrāsni uzkarsējiet līdz 200 grādiem. Pēc tam ievietojiet cepampannu ar pietiekamu daudzumu eļļas, uzkarsējam. Tad uzmanīgi, neapdedzinoties, liekam smuki noformēto vistiņu pannā.
Cep apmēram 30 minūtes, neaizmirstot apgriezt gabaliņus. Ir svarīgi, lai vistiņai būtu zeltaini brūna krāsa no visām pusēm. (Šķiet, lielās bistro ķēdes gatavo pēc manas receptes…. vai otrādi…, bet, īstenībā, šo recepti noskatīju jau bērnībā no tantes tantes)
GATAVS!

Varat pasniegt ar kartupeļu biezeni, rīsiem, salātiem … ar ko vien vēlaties.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo