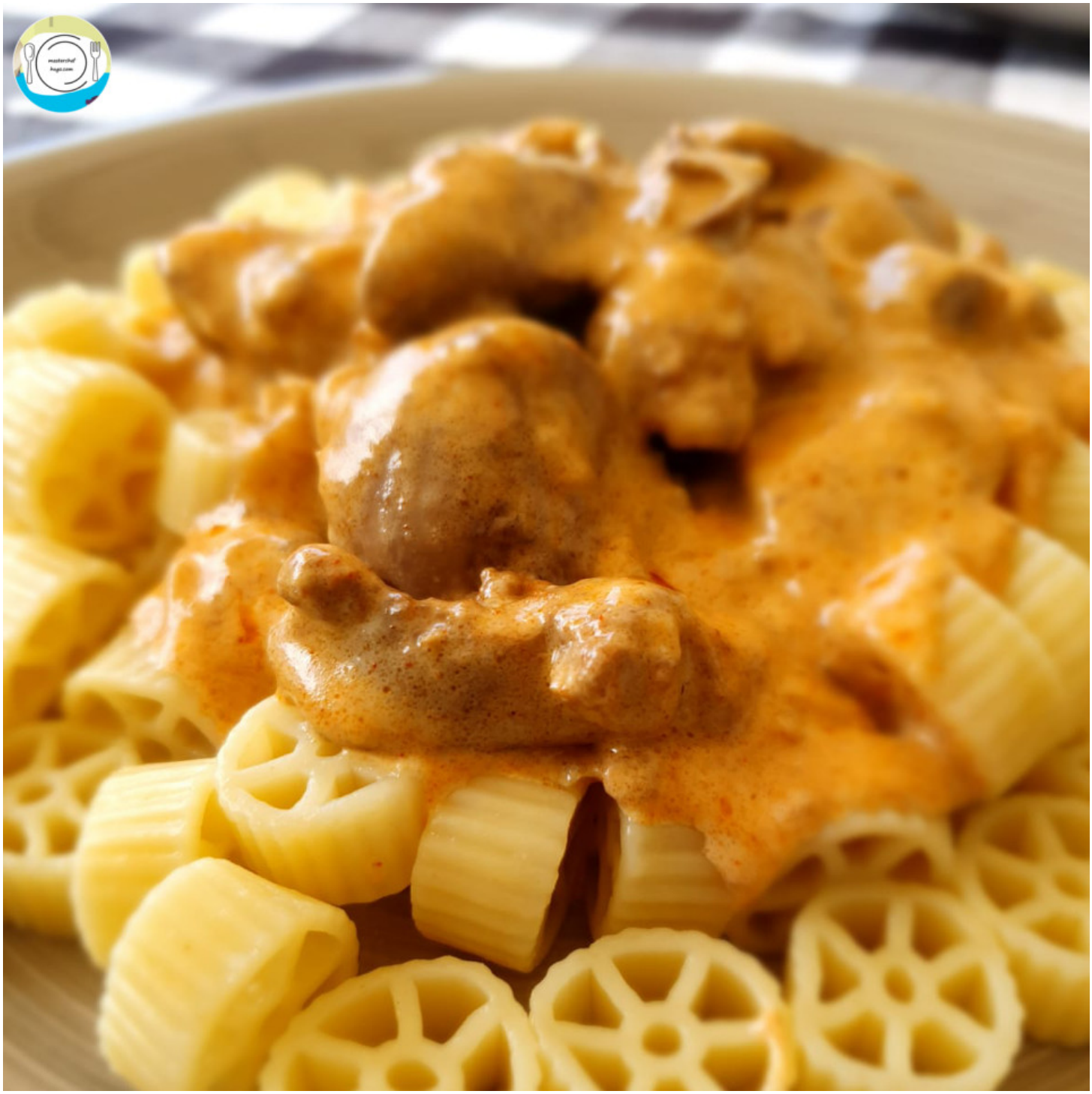
VISTU AKNIŅAS KRĒJUMĀ NO HUGO





Lieliska ideja vistu akniņu cienītājiem,
ātrajām pusdienām vai vakariņām.
Šmorēšana aizņem 15 minūtes.

Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)
250 grami vistas aknu
1 mazs sīpols
1 mazais saldais krējums
Sāls
Malta sarkanā paprika
Nedaudz eļļas
Milti vai kartupeļu ciete

Procedūra:
Nelielā eļļas daudzumā apcepiet sagrieztu sīpolu. Pievienojiet notīrītas, sagrieztas vistu aknas.
Pievienojiet nedaudz sarkanās maltās paprikas.
Kad akniņas ir apcepušās, pievienojiet saldo krējumu.
Iebiezināt varat ar miltiem, cieti vai rīvētu kartupelīti, ja ir vajadzība. Veiciet sāls daudzuma kontroli, un.....
GATAVS!

Pasniedz ar vārītiem makaroniem, kartupeļiem vai knēdeļiem.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo