CĀĻU SPĀRNIŅI "DELUXE" NO HUGO





Ātri, lēti, gardi! PIESARDZĪBU – nenokodiet pirkstiņus!!

Jums būs nepieciešams:
Cāļu spārniņi
Eļļa
Sāls, malta sarkanā paprika
Asie sarkanie pipari (ja jums patīk pikanti)
Sojas mērce
Medus
Citrons

Procedūra:

Tīrus vistas spārniņus sadaliet uz pusēm. Bagātina ar sāli, papriku un cep. Es tos cepu taukvāres katlā, bet bez eļļas (trakoti laba lieta – rekomendēju!). Tikpat droši varat tos apcept pannā ar eļļu, cepeškrāsnī vai uz grila.
Jebkurā gadījumā tos cepiet lēnāk, lai gaļa labi atlēktu no kaula, ādiņa būtu kraukšķīga un skaisti brūna.
Gatavus spārniņus izcilā mērcē, kuru elementāri viegli pagatavosiet: bļodā sajauciet sojas mērci, medu un dažus pilienus citrona sulas. Ja jums patīk pikanta, mērcei pievienojiet smalki sagrieztu svaiga čili vai šķipsniņu maltos sarkanos piparus..
GATAVS!

Pasniedziet ar maizi, rīsiem, kartupeļiem, salātiem, viss pēc jūsu gaumes.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo