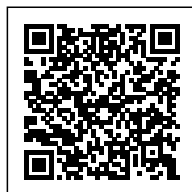




## VISTAS KRŪTIŅA "ORIENT" NO HUGO





Gatavs dažos mirkļos!

Izmēģiniet sulīgos vistas gabaliņus gaisīgā mīklā!  
Patiks visai ģimenei, īpaši bērniem!



Lieliski arī auksti, bet jūs to nepiedzīvosit! Vistiņa no šķīvja pazūd ātrāk, kā paspēj atdzist

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

2 vistas krūtiņas gabali

Sāls

1 vesela ola

Milti parastie

Piens

Eļļa cepšanai

Mērcei:

Saldais krējums

100 gramu sagrieztu sēņu

Karijs

Sāls, maltie melnie pipari, malta sarkanā paprika

Procedūra:

Vispirms, lielākā bļodā, izmantojot putojamo slotiņu, no olas, miltiem un piena, sakuliet pabiezu mīklu. Pievienojiet nedaudz sāls.

Vistas krūtiņas sagrieziet vienādās, nelielās, garenās sloksnītēs un droši pārvietojiet sagatavotajā mīklā. Labi samaisiet.

Pannā uzkaršē eļļu un uzmanīgi, pa vienam liekam tur vistiņu mīklā. Cepiet no abām pusēm.

Necepiet par ilgu – būs dikti sausas. Tām tikai jāiegūst zeltīts tonītis.

Mērcei: apcepiet sēnes eļļā. Pārlejiet ar krējumu. Bagātiniet ar sāli, kariju, pipariem un nedaudz sarkanās paprikas. Maisot karšējiet, līdz krējums mazliet novārās un mērce iegūst krēmīgu konsistenci .

GATAVS!

Smuki kārtojiet vistas krūtiņas uz šķīvja un pārlejiet ar mērci. Kā lieliskas piedevas var būt rīsi, kartupeļu biezenis vai dārzeņu salāti.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo