VISTAS KRŪTIŅA AR CUKINI NO HUGO





Ārkārtas gadījumiem vajadzīga ārkārtas recepte.
Lai top svētki uz šķīvja! Varēsiet sagatavot recepti ātri, viegli, un rezultāts tiks garantēts lielisks!

Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)

Vistas krūtiņa (1 gab.)
Cukini (2 gab.)
Eļļa
Siers
Sāls, pipari
Parmezāns

Procedūra:
Cukini sagrieziet gareniski plānās šķēlēs. Apcepiet cukini šķēles pannā ar dažiem pilieniem eļļas un kartojiet tās blakus, lai sani pārklātos un izveidotos tāds ka palags. Vajadzēs tādus divus. Nepievienojiet sāli!
Pārdaliet plakaniski vistas krūtiņu uz pusēm. Jums būs 2 gaļas šķēles. Katru izklapē, pārkaisa ar sāli, pipariem un klāj uz cukini. Pārlieciet 1 siera šķēli un uzmanīgi sarullējiet rullī.
Sagatavotos rullīšus ielieciet cepamtraukā ar nedaudz eļļas. Cep cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā apmēram 15-20 minūtes. Pirms cepšanas beigām, rullīšus pārkaisa ar rīvētu Parmezan sieru (jo vairāk, jo labāk) un ļauj tiem vēl mazliet apcepties, līdz siers pakusis.
GATAVS!

Pasniedz ar kartupeļu biezeni, rīsiem, makaroniem vai dārzeņu salātiem.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo



