VISTA KOKOSRIEKSTU PIENĀ NO HUGO





PIEDEVĀS: KARĪ RĪSI ar sarkano papriku.
Vasaras periodā organisms pats prasa kaut ko vieglāku, gaisīgāku. Tamdēļ nolēmu pagatavot vistas krūtiņu kokosriekstu pienā. Gardi un delikāti!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
500 grami vistas krūtiņas (varat izmantot arī tītara krūtiņu)
150 grami svaigu sēņu
Kokosriekstu piens (250 ml iepakojums)
Ingvera gabaliņš
Eļļa, sāls, malti melnie pipari
pētersīļi
Karī rīsiem:
1 glāze rīsu (300 ml)
2 glāzes ūdens
1 ķiploka daiviņa
1/2 svaigas sarkanās paprikas
sāls, karijs

Process:
Vispirms sagatavojiet rīsus. Rīsu gatavošanās laikā jūs varēsiet gatavot vistiņu. Apcepiet sasmalcinātus ķiploku un papriku. Pievienojiet 1 glāzi noskalotu rīsu, sāli, kariju, kādu garšvielu maisījumu, ja ir vēlme. Pārlejiet 2 glāzes ūdens, vāku pāri un sautējiet uz mazākās uguns. Ja jums ir trauks, kas piemērots cepeškrāsnij, lieciet rīsus tur un tie būs gatavi 20 minūtēs (pie 180 grādiem).
Gaļas sagatavošana: Uzkarsējiet nedaudz eļļas pannā (te var noderēt Vok panna). Ātri apcepiet strēmelītēs sagrieztu vistas krūtiņu, pievienojiet sasmalcinātas sēnes, smalki sagrieztu ingveru un pētersīļus. Pievienojiet sāli un maltos melnos piparus. Visu ātri apcepiet un pārlejiet kokosriekstu pienu, kurā iejaukta 1 tējkarote cietes. Pasautējiet kādu laiku, līdz mērce sabiezē.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo