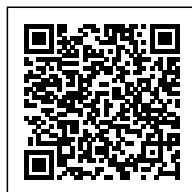




VISTAS KRŪTIŅA AR PURAVU NO HUGO





Ātras, veselīgas, vienkāršas un ļoti gardas pusdienas dažās minūtēs!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)

400 gramu vistas krūtiņas

Puravs



1 tējkarote sinepes (Dižonas)

Sāls, malti melnie pipari

Nedaudz eļļas cepšanai

Nedaudz saldā krējuma

Process:

Vistas krūtiņu sagrieziet kubiņos un apcepiet pannā.

Pievienojiet ripiņās sagrieztus puravu.

Pievienojiet sāli, maltus melnos piparus, tējkaroti sinepju un nedaudz salda krējuma.

Visu labi samaisiet un pakarsējiet, līdz salda krējums mazliet sabiezē. Apcepiet visu uz pilnīgas

uguns. Ēdiena pagatavošanai nevajadzētu aizņemt ilgāk kā 5 minūtes.

GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem, kartupeļu biezeni. Es izmantoju tartonu (Ungāru makaroniņus), kā recepte atrodama lapā.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo