



VISTAS KRŪTIŅA AR KARTUPEĻIEM KRĒJUMĀ NO HUGO







Šī ēdiena sagatavošana prasīs minimālu laiku un pazudīs jūsu vēderā nespējot atdzist.

Nepieciešams:

Vistas krūtiņa 400 gr

4 lielāki kartupeļi

Saldais krējums

Sāls, malti melnie pipari, garšvielu maisījums

Cietais siers rīvšanai

Sviests

Sastāvdaļas paredzētas apmēram 4 porcijām. Pagatavosiet vairāk, būs arī vakariņām.

Procedūra:

Ieziediet cepamtrauku ar sviestu (apmēram 1-2 ēdamkarotes), liekam gabaliņos sagrieztu vistas krūtiņu, apkaisiet ar nedaudz sāls un maltiem melniem pipariem. Kartupeļus sagriež lielākos gabalos, pārkaisa ar garšvielu maisījumu un liek uz vistas. Pārlej ar krējumu un cep 200 grādos 50 minūtes. Pārkaisa ar rīvētu sieru 2 minūtes pirms cepšanas beigām. Pasniedz ar skābu gurķīti.

GATAVS !

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

