VISTU KĀJIŅAS AR ZAĻO SVIESTU NO HUGO





Jums būs nepieciešams:

Zaļais sviests: to pagatavosiet sajaucot pāris ēdamkarotes sviesta (istabas temperatūrā), sāli un smalki sasmalcinātus pētersīļus un dilles!

2 vistu kājas
2 ķiploka daiviņas

Process:
Nomazgājiet vistu kājas, nosusiniet, labi iesmērējiet ar zaļo sviestu no visām pusēm.
Ar atlikušo sviestu izsmērējiet cepamtrauku, kurā cepsiet.
Lieciet kājas traukā, pievienojiet 2 veselas ķiploka daiviņas ar visu miziņu un ievietojiet uzkarsētā cepeškrāsnī. Cepiet 200 grādos apmēram 40 minūtes.
Cepšanas laikā apgrieziet kājas pāris reizes, beidzot cept tā lai āda būtu augšpusē un veidotos skaisti brūna un kraukšķīga garoziņa.

Ūdeni nepievienoju, savādāk garoziņa neveidosies.

GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem vai kartupeļu biezeni. Rīsus gatavoju aromatizētos (recepti skatiet lapā).

Savukārt, sviestu var pagatavot vairāk. Ietinot to pārtikas plēvē, veidojot stienīti, atdzesējot ledusskapī un tur arī uzglabāt. Pēc vajadzības, nogriežu ripiņu un lieku pāri, piemēram, steikam vai liellopa šnicelei.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo