



CĪSIŅI KAŽOKĀ NO HUGO





Gardumiņš 15 minūtēs! Ja ledusskapī aizķērusies gatava kārtainā mīkla un kāds cīsiņš. Vislabāk, protams, cīsiņi būtu no tītara vai vistas un bez miltiem.

Jums būs nepieciešams:

lepkojums gatavas kārtainās mīklas

Jūsu mīļākie cīsiņi

1 olas dzeltenums



Nedaudz sezama sēkliņu

Process:

Atritiniet kārtaino mīklu, sagrieziet gareniski apmēram 2 cm sloksnēs. Katru sloksnīti aptiniet ap cīsiņu. Kārtojiet uz cepešpannas, kas izklāta ar cepamo papīru. Apsmērējiet mīklu ar olas dzeltenumu, pārkaisa sezama sēkliņas (var būt arī ķīmenes, kumins vai rupjā jūras sāls).

Cepiet 180 grādu temperatūrā apmēram 15 minūtes.

GATAVS!

Ašās brokastis vai vakariņas, vai kā neliels cienasts negaidītiem viesiem!!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo