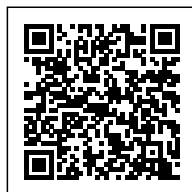




SKĀBI KĀPOSTIŅI CEPEŠKRĀSNĪ NO HUGO





Fantastisks ēdiens vakariņām vai pusdienām šajās rudens dienās. Viegli pagatavojams un garša neatvairāma.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

1 kg cūkgaļas ribiņu

6 lielāki kartupeļi



500 grami skābētu kāpostu

Paliels sīpols

Eļļa vai sviests, sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika, ķimenes, ēdamkarote cukura

Pieejā:

Lielākā bļodā lieciet ribiņas sagrieztas šķēlītēs, mizotus un ceturtdaļās sadalītus kartupeļus, piparus, sāli, ķimenes, papriku un eļļu vai samīkstinātu sviestu. Visu kārtīgi samaisiet. Sagatavojiet cepešpannu. Rūpīgi ieziediet to ar sviestu, izkaisiet vienmērīgi ar cukuru, tik pat vienmērīgi izklājiet nospieztus skābētos kāpostiņus, virsū pārkaisiet parupji sagrieztu sīpolu. Tagad virsū visam kārtojiet kartupeļus ar gaļu.

Cepiet 200 grādos vismaz 1 stundu, līdz gatavībai (atkarīgs no krāsns, dažkārt tas var aizņemt 1,5 stundu)

GATAVS!!

Sviests, cukurs un skābie kāpostiņi veidos karameli, kas dos fantastiski neatvairāmo garšu!!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo