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

Pieeja:
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 nospiestus skābētos kāpostiņus, virsū pārkaisiet parupji sagrieztu sīpolu. Tagad virsū visam kārtojiet kartupeļus ar galu.
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