PIKANTIE VISTU PIRKSTIŅI NO HUGO





Izmēģināšanas vērta recepte, jo izdodas daudz, gardi, īpaši patīk bērniem.

Jums būs nepieciešams:
2 lielākas vistas krūtiņas (aptuveni 500 grami)
Augu eļļa cepšanai
Panēšanai: milti, piens, ola, nedaudz sāls, sasmalcināti kaltēti asie pipari

Pieeja:
Vispirms sagatavojiet panējumu vai mīklu: ar putojamo slotiņu rūpīgi samaisiet olas, miltus, nedaudz piena, sāli, asos piparus. Mīklai nevajadzētu būt pārāk biezai vai šķidrai. Pēc vajadzības pievienojiet miltus vai pienu.
Vistas krūtiņas sadaliet biezākās šķēlēs, tad sagrieziet sloksnītēs, viegli apsāliet. Apviļājiet rūpīgi sagatavotajā mīklā un cepiet pannā ar karstu eļļu no abām pusēm līdz zeltaini brūnai nokrāsai..
Nepārcepiet, lai pirkstiņi būtu maigi un sulīgi.
GATAVS!!!

Gatavos pirkstiņus pārlēju ar krējuma mērcīti (skābais krējums, nedaudz sāls, pētersīļi un sasmalcināti ķiploki).
Piedevas pēc jūsu gaumes. Es, šoreiz, pagatavoju rīsus ar kabačiem (recepte sekos).

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo



