



VISTA AR DĀRŽENIEM UN CITRONU NO HUGO





Aromātiska, maiga, garda vistiņa, kas pagatavota ar zaļo sviestiņu, citronu un rozmarīnu. Gatavs cepeškrāsnī 40 minūtēs!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

4 vistu kājas

2 lieli burkāni

200 gramu zaļās pākšu pupiņas – svaigas, konservētas vai saldētas



4 kārtīgas citrona šķēles

Neliels svaiga rozmarīna zariņš (vai kaltēts)

Pētersīļi

Zaļais sviests (to viegli pagatavosiet paši: 2 – 3 ēdk. samīkstināta sviesta sajauciet ar sasmalcinātiem zaļumiem un mazliet sāls).

Pieejā:

Noskalojiet vistu kājas, atdaliet ciskas no stilbiem, rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieli. Vistiņas pārziediet ar zaļo sviestu. Ar pārpalikušo sviestu ieziediet cepamtrauku, kurā kārtojiet vistu, lielākos gabalos sagrieztus burkānus un pupiņas.

Visbeidzot, visu pārliciet ar rozmarīna zariņu un citrona šķēlītēm. Cepiet cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā apmēram 40 minūtes. Ik pa brīdim, vistiņas pagroziet un, ja vēlaties kraukšķīgu garoziņu, beigu posmā paaugstināt temperatūru līdz 250 grādiem.

GATAVS!!

Pasniedzu ar dārzeņu salātiem un rupjmaizi.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo