VISTAS CEPETIS NO HUGO

Vistas cepetis jau ir labi! Vistas cepetis ar pildījumu ir grandiozi labi! Tikai, pildījums vienmēr ir par maz? Tāpēc es vistu nepildu, bet pildījumu gatavoju atsevišķi. Izmēģiniet, būs labi!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
1 vista
eļļa
sāls, malta sarkanā paprika

Pildījumam:
150 grami baltmaizes
200 ml piena
250 grami vistas aknu
1 ķiploka daiviņa
2 olas
Nedaudz rīvmaizes
Sāls, malti melnie pipari
Pētersīļi

Process:
Pildījuma sagatavošana:
Sagrieziet maizi mazos kubiņos un pārlejiet siltu pienu. Pievienojiet sagrieztas mazākos gabaliņos iztīrītas aknas, 1 sasmalcinātu ķiploka daiviņu, 2 olas, sasmalcinātus pētersīļus, nedaudz sāls un piparus. Pievienojiet nedaudz rīvmaizes, bet tikai tik daudz, lai no sagatavotās masas viegli veidotos apaļi plāceņi. (Savai gaumei pievienoju nedaudz majorāna).
Notīrītu vistu apsāliet, apziediet ar eļļu, pārvietojiet uz cepešpannu, pielejiet nelielu daudzumu ūdens un cepiet cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 70 minūtes. Cepšanas laikā ik pa laiciņam pārziediet ar eļļu, kas sajaukta ar malto sarkano papriku. Apmēram pusceļā līdz vista gatava, blakus uz pannas kārtojiet sagatavotos aknu plāceņus un turpiniet cept. Plāceņus tāpat var ik pa brīdim pārsmērēt ar eļļu, lai veidotos garoziņa no ārpuses, bet vidus būtu sulīgs.
GATAVS!

Pasniedz ar rīsiem, kartupeļu biezeni vai dārzeņu salātiem.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo