



VISTAS KRŪTIŅA AR PERSIKIEM NO HUGO





Neparastākām garšas kombinācijām šodien vistas krūtiņa ar šķiņķi un sieru, ko eksotiskāku padarīs konservēti saldie persiki.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)

2 lielākas vistas krūtiņas

Nedaudz sāls, nedaudz miltu, eļļa

4 šķēles šķiņķa, 4 šķēles Eidam siera

4 persiki no kompota



Mērcei:

200-300 ml jebkura buljona

Nedaudz sāls, nedaudz maltu melno piparu, tējkarote malta sarkanā paprika, mazs čili pipariņš
1 tējkarote cietes

Pieeja:

Katru vistas krūtiņu pārgrieziet uz pusēm. Šķēles viegli paklapējiet ar gaļas āmuru. Nedaudz apsāliet, apviļājiet miltos un karstā eļļā no abām pusēm apcepjiet skaisti zeltainas. Ne pārāk ilgi, lai tās neizzūtu.

Īsi pirms gatavības, pārliciet šķiņķa šķēli, tad siera šķēli, tad pannas vāku un karsējiet tik ilgi līdz siers ir pakusis.

Mērcei uzkarsējiet buljonu, pievienojiet piparus, papriku, nedaudz sāls un smalki sagrieztu čili pipariņu. Varat vēl pievienot kādu sev mīļu garšvielu. Uzvāriet. Iebieziniet ar atšķaidītu cieti līdz sev vēlamajai konsistencei.

GATAVS!!

Uz šķīvja lieciet rīsus (vai pēc izvēles – kartupeļu biezeni, piemēram), palejiet mērci, uz tās lieciet vistiņu, uz vistiņas skaisti izkārtojiet persiku šķēlītes.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo