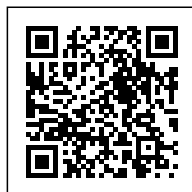




VISTAS SAUTĒJUMS NO HUGO







Bez miltiem !! Milti galīgi nepiestāv šim sautējumam !!

Šis ungāru tradicionālais ēdiens sen pārkāpis savas izcelsmes valsts robežas un tiek gatavots gandrīz katrā mājā. Es ceru, ka jums patiks mana versija!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)

Vista, sadalīta gabalos un ar visiem kauliņiem

(veselu vistu sadalu, atstājot malā filejas - citam ēdienam)

Nedaudz eļļas vai tauku

1 neliels sīpols

Lauru lapas (2 gab.)

Sāls, malta sarkanā paprika (svarīgākā sastāvdaļa rindā aiz vistas) , maltie melnie pipari

100 ml salda krējuma

3 ēdamkarotes skāba krējuma

1 zaļš kartupelis (vidējs)

Procedūra:

Eļļā vai taukos apcepiet smalki sagrieztu sīpolu līdz zeltītai nokrāsai. Pievienojiet vistas gabaliņus. Pievienojiet sāli, sarkano malto papriku, lauru lapas un nedaudz melnos piparus. Strauji apcepiet un pielejiet ūdeni (vai buljonu, ja palicis pāri). Liekam virsū vāku un sautējam uz lēnas uguns, līdz vistiņa ir mīksta.

Kad vistiņa ir pietiekami mīksta (jau izrāda vēlmi atdalīties no kauliņiem), pievienojiet tai smalki sarīvētu kartupeli un pēc vajadzības ūdeni. (Esiet piesardzīgi ar ūdens daudzumu, sautējumam nevajadzētu peldēt ūdenī).

Kartupelis ātri sabiezē, tāpēc šajā posmā sautējumu maisiet un ar ūdeni regulējiet pareizo mērces blīvumu. Pavāriet vismaz 5 minūtes, tad pievienojiet skābu un saldu krējumu. Pavāriet vēl vismaz 5 minūtes. Ja nepieciešams, pievienojiet sāli.

GATAVS!!

Jūs to varat pasniegt ar vārītiem makaroniem (bez sāls ūdenī, tie nebūs makaroni). Tomēr vislabāk ir ar galuškām (klimpiņas, līdzīgs ēdiens itāļu ņokiem) , kurus varat viegli pagatavot pats (recepti atradīsiet lapiņā).

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo

