# VISTU STILBIŅI "LUKSS" NO HUGO

Fantastiska garšu kombinācija, kas jūs patīkami pārsteigs!

Jums būs nepieciešams:
Vistu stilbiņi

Nedaudz eļļas
Malta sarkanā paprika
Nedaudz sāls
Ķiršu tomātiņi
Melnās olīvas
Ciete, mērces iebiezināšanai

Procedūra:
Ieberzējiet vistu stilbiņus ar sāli, malto sarkano papriku un eļļu (pavisam nedaudz – garšai). Smuki kārtojiet uz cepešpannas, palejiet nedaudz ūdens un cepiet 200 grādos apmēram 20 minūtes. Kad augšstilbi ir gandrīz mīksti, tūlīt, tūlīt sāks atdalīties no kaula , pievienojiet veselus ķiršu tomātus un cepiet vēl apmēram 10 minūtes.
Kad stilbiņi ir gatavi, ņemiet laukā no cepešpannas kopā ar tomātiņiem. Šķidrumu, kas radies cepšanas rezultātā, pārlejiet pannā. Tam pievienojiet sagrieztas melnās olīvas, ja nepieciešams, nedaudz ūdens, iebieziniet ar cieti. Uzkarsējiet īsu brīdi, noprovējiet vai nav nepieciešams sāls. GATAVS!!

Pasniedziet ar dārzeņu salātiem, kartupeļu biezeni vai rīsiem.

Izmēģiniet to, dodiet …., ja patika, iesakiet draugiem !

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo