VISTU KĀJIŅAS NO HUGO





Kārtējā fiksā ideja ātrām pusdienām!
Izmēģiniet vistu augšstilbiņus bez kauliem un ādas (iegādājos jau atkaulotus lielā veikalā). Tie ir sulīgi, gardi, viegli un ātri pagatavojami!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
4 lielākas vistu ciskas, bez kauliem, bez ādas
Cepamā eļļa

Sāls
Klasiskajam panējumam:
Vienkāršie milti
1 ola, nedaudz piena, nedaudz sāls
Rīvmaize

Process:
Tīras, mazliet apsālītas vistu ciskiņas panējam:
vispirms vienkāršajos miltos, pēc tam olā, kura sakulta ar šķipsniņu sāls un nedaudz piena.
Visbeidzot labi izviļājiet rīvmaizē un pannā, pietiekamā daudzumā eļļas, apcepiet no visām pusēm.
GATAVS!

Kā jau sacīju - ātri, vienkārši, ļoti gardi. Atkaulotas vistu ciskas ir aromatiskākas, sulīgākas, gardākas, kā fileja, tāpēc tās gatavoju bieži un labprāt!
Pasniedzu ar rīsiem vai kartupeļu biezeni.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo