CEPTI MAKARONI NO HUGO





Makaroni ar vistiņu, sieru un dillītēm!! Un klāt vēl rudenīgi krāsaini svaigie salātiņi!!

Lai pagatavotu šo recepti, jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
Makaroni 500 grami
1 sīpols

400 grami vistas krūtiņas
5 kausēta siera trīsstūrīši
1 ēdamkarote krējuma
Dilles, sāls, malti melnie pipari
Eidam siers 150 grami (vai līdzīgs)
Nedaudz sviesta
Nedaudz eļļas

Process:
Smalki sagrieztu sīpolu apcepiet līdz tas zeltaini brūns. Pievienojiet kubiņos sagrieztu vistu un rūpīgi apcepiet no visām pusēm. Pievieno nedaudz sāls un maltus melnos piparus.
Kad gaļa ir gandrīz gatava, pievienojiet kausēto sieru, sviesta šķēli, skābo krējumu un smalki sagrieztas dilles. Visu kārtīgi samaisiet, lai siers izkūst, veidojot biezāku mērci. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz piena.
Jau novārītos makaronus sajauciet ar sagatavoto vistiņu mērcē. Lieciet visu to ar sviestu ieziestā cepamtraukā, pārkaisiet ar sarīvētu sieru un cepiet cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā apmēram 10 minūtes.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo