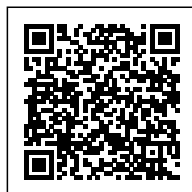




VISTA AR KARTUPEĻIEM CEPEŠKRĀSNĪ NO HUGO





Senākos laikos, kad vista tika cepta pusdienās, vienmēr notika cīņa par stilbiņiem. Par laimi, mūsdienās tos var iegādāties atsevišķi un līdz ar to ģimenē valda miers un saskaņa. Tālāk tikai recepte no klasikas.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
8 vistu stilbiņi



12 vidēja lieluma kartupeļi
1 liels sīpols
1 liels burkāns
4 ķiploka daiviņas
Nedaudz eļļas
Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika
Nedaudz alus

Process:

levietojiet lielāka traukā:

mizotus veselus kartupeļi (ja lieli, tad pārgrieztus uz pusēm), vistu stilbiņus, sīpolu sagrieztu 4 vai 8 daļās, parupji sagrieztu burkānu. Pārkaisiet sāli, piparus, papriku, nedaudz eļļu un kārtīgi samaisiet. Visu pārvietojiet cepampannā, pielejiet nedaudz alus un nedaudz ūdens. Virspusē lieciet nemizotas ķiploka daiviņas.

Cepiet iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā apmēram 40 minūtes.

Cepšanās brīdī jums ir pietiekami daudz laika, lai pagatavotu iecienītākos svaigos salātus, un pusdienas ir

GATAVAS!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo