



## Kraukšķīgs vistas un sparģeļu pīrāgs

### Sastāvdaļas:

4 cāļa krūtiņas bez ādas un kauliem, sagrieztas gabaliņos

Sviests

100 grami sparģeļu, sagriezti gabaliņos

100 grami zaļi pavasara dārzeņi, piemēram, spināti, pupiņas (var būt arī saldēti)

100 grami šķiņķis, saplucināts

100 grami skābais krējums, zema tauku satura

50 grami svaigu maizes drumstalu



Pagatavošana: uzkaršē cepeškrāsni līdz 220 grādiem. Cepamtraukā izklāj vistas gabaliņus, kam virsū liek mazus sviesta gabaliņus. Cep, ik pa brīdim apgriežot, līdz vistas gabaliņi ir izcepušies. Kamēr tiek cepti vistas gabaliņi, bļodā liek sparģeļus un izvēlētos dārzeņus, aplej ar vārošu ūdeni, patur 2-3 minūtes, pēc tam notecina. Izceptos vistas gabaliņus pārber ar dārzeņiem un saplucināto šķiņķi, pārsmērē ar skābo krējumu, pārber ar garšvielām pēc izvēles, maizes drumstālām un maziem sviesta gabaliņiem. Cep, līdz virsma apbrūninās.