



Kraukšķīgs vistas un sparģeļu pīrāgs

Sastāvdaļas:

4 cāļa krūtiņas bez ādas un kauliem, sagrieztas gabaliņos

Sviests

100 gramu sparģeļu, sagriezti gabaliņos

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

100 gramu šķiņķis, saplucināts

100 gramu skābais krējums, zema tauku satura

50 gramu svaigu maizes drumstalu



Pagatavošana: uzkarsē 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.