



Pikantā vista uz oglēm

Sulīga un aromātiska vista ar izteiksmīgu garšvielu maisījumu – viegli pikanta, ar nelielu salduma un skābenuma noti. Ātri pagatavojama un lieliski piemērota gan ikdienas maltītei, gan grila sezonai.



4

25 MIN

Nepieciešams:

~900 g vistas šķiņķīšu bez kaula un ādas
Eļļa cepšanai

Garšvielu maisījumam:

2 tējk. paprikas
1 tējk. čili pulvera
1 tējk. maltas ķimenes
1 tējk. timiāna
3/4 tējk. sāls
1/2 tējk. ķiploku pulvera
1/2 tējk. maltu melno piparu

Glazūrai:

2 ēdamkarotes sarkanvīna etiķa
1 ēdamkarote medus

Pagatavošana:

1. Uzkarsē grilu līdz vidēji augstai temperatūrai un viegli ieeļļo restes.
2. Pagatavo garšvielu maisījumu:
Bļodā sajauc papriku, čili pulveri, ķimenes, timiānu, sāli, ķiploku pulveri un piparus.
3. Vistu liek bļodā, pārkaisa ar garšvielu maisījumu un rūpīgi samaisa, lai gaļa vienmērīgi pārklātos.
4. Cep uz grila apmēram 4–5 minūtes no katras puses, līdz vista gatava un skaisti apbrūnējusi.
5. Glazēšana:
Sajauc etiķi ar medu un apsmērē ar to gatavo vistu.