



Cālis tabakā

Tiem, kuri ir pārliecināti, ka izsenis šī ēdiena gatavošanā ir izmantota tabaka, liksim mazliet vilties, jo ar tabaku cālim nav ne mazākā sakara. Kādreiz armēņu vai gruziņu (strīdi par šo tēmu vēl turpinās) priekšteči šādu cāli gatavoja traukā, kuru devēja par "tapaka".



2 40 MIN

Nepieciešams

1 cālis (apm. 1 kg)
20g sviesta
5-6 ķiploka daiviņas
sāls, pipari pēc garšas

Pagatavošana

1. Cāli nomazgāt un nosusināt ar salvetēm. Sagriezt uz pusēm caur priekšu (kur fileja) un atvērt kā grāmatu. Ar gaļas āmurīti vistu izklapēt.
2. Ķiplokus smalki sakapāt un sajaukt ar sāli un pipariem. Ar so masu ierīvēt cāli no abām pusēm. Pannā ar biezu dibenu izkausēt sviestu un apcept uz lielas uguns vistu kārtīgi piespiežot 5-7 minūtes ar muguru uz leju. Apgriezt vistu ar muguru uz augšu, uzlikt slogu un cept vistu uz lēnas uguns vēl 25-30 minūtes. Vistas gatavības pakāpi pārbauda pārgriežot gaļu pie kājas - ja tek caurspīdīga sula, tad vista ir gatava.
3. Parasti pasniedz veselu cāli vai sagriežot to uz pusēm ar aso tomātu vai plūmju mērci un svaigiem dārzeņiem vai apceptiem kartupeļiem.