

ANTIENOS KRŪTINĖLĖ SU ŠOKOLADINIU PADAŽU BEI KEPTAIS BANANAIS



Gaminimas

1. Apkepiname antieną įkaitintame aliejuje iš abiejų pusių po 3-4min.
2. Gaminame padažą: svogūną susmulkiname kubeliais, apkepiname aliejuje iki kol suminkštės, tada pilame vyną ir beriame prieskonius, leidžiame alkoholiui išgaruoti. Gale dedame kapotą šokoladą ir verdame padažą ant nedidelės kaitros kol šokolas išsilydys.
3. Bananus nuvalome, perpjauname per pusę, apvoliojame rudajame cukruje ir kepiname ant sausos keptuvės nedidelėje kaitroje, kol gražiai karamelizuosis.
4. Antieną supjaustome griežinėliais, užpilame šokoladiniu padažu ir patiekiamo kartu su keptais bananais. Dekoruojame smulkintomis pistacijomis ir šviežiais baziliko lapeliais.

SKANAUS

Už receptą dėkojame NUO UŽKANDŽIO IKI DESERTO.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

170 g	marinuotos anties krūtinėlės iš Kitchenme
šiek tiek	aliejaus kepimui
	Padažui:
45g	juodojo šokolado
130ml	sauso baltojo vyno
1 šaukšteliu	provanso žolelių
pagal skonį	druskos
1/2 šaukšteliu	maltų čili pipirų
1	svogūno
	Garnyrui:
1	banano
šiek tiek	rudąjo cukraus (bananui apvolioti)
Patiekimui:	pistacijų, šviežio baziliko lapelių