

Anties krūtinėlė su karamelizuota kriaušė ir karijomis



Gaminimas

Pirmiausia anties file #zylekamado grilyje netiesioginėj kaitroj parūkinau su apelsino drožlėmis 160 temperatūroje, kol vidinė temperatūra pasiekė 40 C.

Kai vidinė jau 40 C išėmiau iš grilio mėsytę ir susukau į foliją, kad neatvėstų, kol grilis įkais iki 200C. Kol grilis kaito, tuo tarpu pradėjau kepti kriaušes, jas pirmiausiai perpjoviau perpus ir ištepiau medaus ir balzaminio acto kremu padažu. Taip pat ketaus keptuvėlėj pekanines karijas tame pačiame padaže karamelizavau.

Griliui įkaitus iki 200C kepimas jau vyksta tiesioginėj kaitroj užtenka po 1 minutę iš abiejų pusių apkepti antieną

Išėmus iš grilio, anties file dar susukau į foliją ir leidau pailsėt 5-10 min.

Viską dedam į lėkštę ir galima jau valgyt

P.S. kriaušes dar paskui netiesioginėj kaitroj pakepiau, kol antytė buvo folijoje

Už receptą dėkojame Mindaugas Žymantas

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

350 g	Kitchen me antienos didkepsniai burokėlių marinate
2	kriaušių
4 v.š.	balzaminio acto kremu
2 v.š.	medaus
saujos	pekaninių karijų (tinka ir graikiniai riešutai)
1 v.š.	bruknių uogienės (tinka ir kitos)
žiupsnelis	druskos, pipirų