

Rūkytos antienos filė sumuštinukai su svogūnų džemu!



Gaminimas

1. Keptuvėje ant nedidelės kaitros ištirpdinkite sviestą ir sudėkite svogūnus, cukrų, druską bei čili dribsnius. Viską kepkite su dangčiu apie 30 minučių retkarčiais pamaišant.
2. Po pusvalandžio, kai suminkštės ir karamelizuosis svogūnai, supilkite vyną ir balzaminį actą. Viską kepkite (ant nedidelės kaitros) be dangčio apie 20-25 minutes kol išgaruos skystis ir masė taps tiršta. Prieš vartojimą atvėsinkite iki kambario temperatūros.
3. Plonai supjaustykite prancūzišką batoną ir aptepkite jį alyvuogių aliejumi. Paskrudinkite apie 10 minučių iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje. Neperkepkite. Duona turi būti traški, bet ne per daugiausiai.
4. Ant duonos riekių tepkite varškės sūrelį, dėkite plonai pjaustytą antienos krūtinėlę, svogūnų džemą ir granatų sėklas.
5. Galite pagardinti baziliko lapeliais. Jie čia labai tinka.

Skanaus!

Už receptą dėkojame @itsmevelina
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
1	Prancūziško batono (baguette)
100 g	arškės sūrelio (naudojau PRESIDENT RONDELE su riešutais)
Saujelės	granatų sėklų
	Svogūnų džemui:
apie 380 g	svogūnų
50 g	gramų cukraus (naudojau rudąjį)
2 v. š.	sviesto
80 ml	sauso vyno (galima naudoti tiek baltą, tiek raudoną)
1 v.š.	balzaminio acto
žiupsnelio	čili flakes/dribsnių
Ketvirtadalio a. š.	druskos