Sultingas antienos burgeris su apelsinais ir karamelizuotais svogūnais.

Gaminimas

1. Į keptuvę pilti aliejų ir sudėti pusžiedžiais pjaustytus svogūnus. Užberti druskos ir įpilti 60ml. vandens. Uždengti dangčiu ir ant silpnos kaitros kepti apie 10min arba kol skystis išgaruos. Tokiu būdu, nuo garų svogūnai daug greičiau suminkštės.
2. Nuėmus dangtį turėtų pasimatyti pirmieji svogūnų parudavimai. Tad vis pamaišant kepti apie 40min.
3. Ant pabaigos įpilti 2a.š. modenos balzamiko acto ir 1š. brendžio arba konjako.
4. Dar porą minučių pakepti, kad išgaruotų alkoholis.

Kitchenme antienos paplotėlius kepiau 6-7 minutes.
Naudojau sultingus navel apelsinus, išskaidytus segmentais.

Burgerį sluoksniuoti taip:
1. Skrudinta apatinė bandelės dalis
2. 1a.š. majonezo
3. smulkintas pak choi arba betkokia kita žaluma
4. Apelsinai
5. Antienos maltinis
6. Karamelizuoti svogūnai
7. Truputis majonezo
8. Skrudinta viršutinė bandelės dalis

INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me antienos maltiniai su jalapenu
2 v.š.	aliejaus
500 g	svogūnų
1 a.š.	druskos
2 a.š.	modenos balzamiko acto
1 v.š.	brendžio arba konjako
	Bandelės burgeriams
2v.š.	majonezo
2	Pak choi lapai
1	apelsinas

Už receptą ir nuotraukas dėkojame ***papipirink***
Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/sultingas-antienos-burgeris-su-apelsinais-ir-karamelizuotais-svogunais-.htm?tpl=pdf