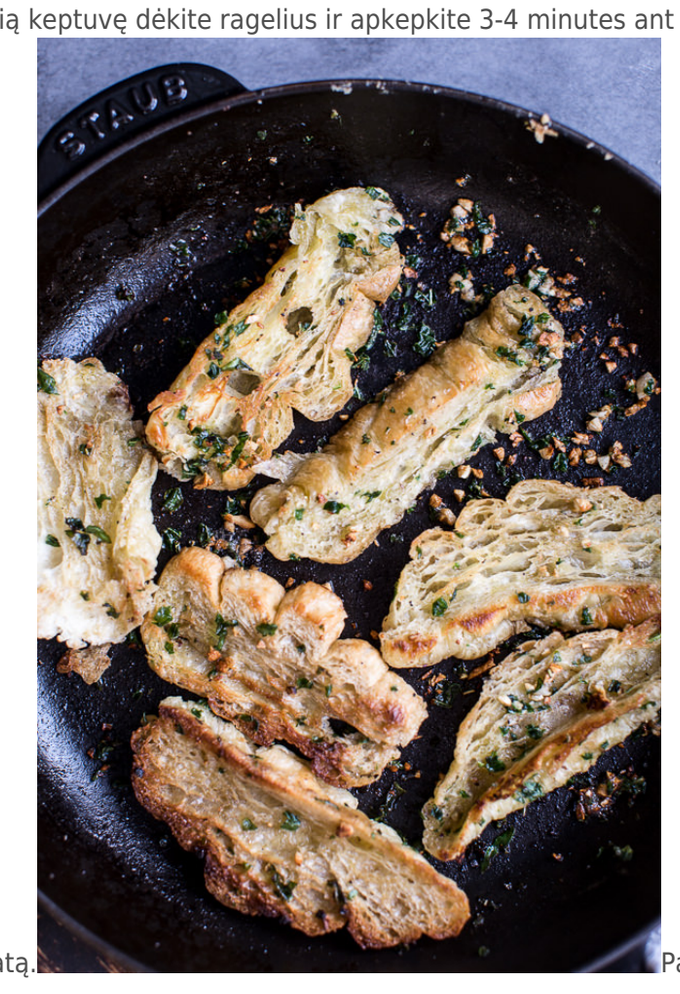
Sūrio fondiu su jautiena ir sviestiniais rageliais

Gaminimas

Sūrio fondiu gamyba:
Į vidutinio dydžio indą sudėkite kubeliais pjaustytą sūri ir sumaišykite su kukurūzų krakmolu ir kajano pipirais.
Į fondių įspauskite česnako skilteles. Įpilkite vyną, brendžio ir triufelių aliejų.
Turimą masę supilkite į puodą ir virkite ant silpnos ugnies.
Kai masė pradės burbuliuoti įdėkite dar papildomai sūrio ir maišykite medine mentele kol masė pasidarys vientisa.
Turimą masę paskaninkite muskatu ir pipirais. Laikykite ant silpnos ugnies, kol būsite pasiruošę tiekti.

Mėsos gamyba:
Brandintą jautieną supjaustikite smulkiais kubeliais ir apkepkite keptuvėje, kol gražiai apskrus. Likus iki kepimo galo 1 minutei apiberkite druska ir pipirais.

Ragelių paruošimas:
Norint, kad rageliai kvepėtų česnaku ir būtų traškesnės, sumaišykite sviestą su česnaku ir baziliku mažame dubenėlyje.
Prapjaukite ragelį ir patepkite abi puses su sviesto mišiniu.
Įkaitinkite keptuvę iki vidutinės kaitros. Į įkaitusią keptuvę dėkite ragelius ir apkepkite 3-4 minutes ant vienos pusės, kol sviestas ištirpsta ir paskleidžia aromatą.



Pateikite

INGREDIENTAI

340 g	Gouda sūris pjaustytas kubeliais
225 g	Gruyère sūris pjaustytas kubeliais
115 g	Puskietis sūris pjaustytas kubeliais
2 v.š.	Kukurūzų krakmolas
1/2 a.š.	Kajano pipirai
1 vnt. (skiltelė)	Česnakas
1/2 puodelio	Sauso baltojo vynas
1 v.š.	Brendis
1 v.š.	Triufelių aliejus
Pagal skonį	Švž. Tarkuotas muskatas
1 pakuotės (220 g)	KITCHEN me Jautienos brandintas steikas
Pagal skonį	Sezoninės daržovės
6 vnt.	Prancūziskos sviestinės bandelės
6 a.š.	Sviestas
2 vnt. (skiltelės)	Česnakas
1/4 puodelio	Smulkintas bazilikas

iškart su sezoninėmis daržovėmis.
Skanaus!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/surio-fondiu-su-jautiena-ir-sviestiniais-rageliais.htm?tpl=pdf