

Juodos duonos skrebučiai su karštai rūkyta antienos filė ir karamelizuotais svogūnais



Gaminimas

1. Svogūnus supjaustykite plonais griežinėliais (apie 3 mm storumo).
2. Įkaitinkite didelį prikaistuvį ant vidutinės ugnies. Supilkite aliejų. Suberkite svogūnus. Uždenkite prikaistuvį ir palikite 5 minutėms svogūnus kaisti, nemišant ir neatidarinėjant prikaistuvio.
3. Po penkių minučių prikaistuvį nudenkite, sumažinkite ugnį iki mažesnės nei vidutinė, įmaišykite 2 arbatinius šaukštėlius druskos. Prikaistuvio nendenkite ir, vis pamaišant, kepkite svogūnus apie 30 minučių, kol ims keisti spalvą į rusvą ir taps saldūs.
4. Po 30 minučių kepimo įmaišykite į svogūnus vyną ir actą.
5. Troškinkite svogūnus dar apie 20 minučių, pamaišant dažniau. Galiausiai nuėmę nuo ugnies įmaišykite medų. Pagardinkite maltais juodaisiais pipirais ir druska, jei reikia. Palikite atvėsti.
6. Įkaitinkite orkaitę iki 190C. Duoną supjaustykite kvadratėliais ar platesnėmis juostelėmis ir išdėliokite ant kepimo skardos, ištiestos kepimo popieriumi. Duoną vos vos patepkite aliejumi ir kepkite apie 10- 15 minučių, kol apskrus ir sukietės.
7. **Antienos filė** supjaustykite smulkiais kubeliais. obuolį taip pat supjaustykite smulkiais kubeliais ir apšlakstykite citrinos sultimis.
8. Ant duonos riekių užkraukite karamelizuotų svogūnų, ant jų uždėkite antienos bei obuolių ir galiausiai papuoškite saliero lapkočio lapeliais bei raudonojo kopūsto daigais. Patiekite iš karto.



INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos file
6 didelių	svogūnų
4 v.š.	aliejaus svogūnų kepimui ir dar šlakelio duonos skrudinimui
žiupsnelis	druskos
120 ml	juodųjų serbentų vyno
30 ml	balzaminio acto
2 v.š.	medaus
žiupsnelis	Maltų juodųjų pipirų
8-10 riekių	viso grūdo dalių ruginės duonos
1 vidutinio dydžio	obuolio, pvz.:
šlakelio	Citrinos sulčių
pagal poreikį	Saliero lapkočių lapelių
pagal poreikį	Raudonojo kopūsto daigų

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su [Mukatanas](#).
Atgal į receptų sąrašą