

Sumuštinukai su rūkyta anties filė, gorgonzolos sūriu ir karamelizuotais svogūnais



Gaminimas

1. Pasiruošiam karamelizuotus svogūnus: svogūnus supjaustykite pusžiedžiais ir suberkite į keptuvę su ištirpintu sviestu. Apkepkite pamaišant kol suminkštėja, tada apibarstykite cukrumi, supilkite balzamiko actą, įpilkite šiek tiek vandens ir palikite pasitroškinti ant nedidelės ugnies kol skystis nugaruos ir svogūnai įgaus gražią tamsiai rudą karamelės spalvą (apie 20 min.). Pagardinkite druska.
2. Supjaustykite bagetę riekelėm, lengvai paskrudinkite. Tepkite gorgonzolos sūrį, dėkite plonai pjaustytą anties filė ir uždėkite karamelizuotų svogūnų.

Gardžių pietų linki [Alkanas Qrmis!](#)

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

| | |
|------------|---------------------------------------|
| 250 g | Kitchen me karštai rūkyta anties filė |
| 150 g | Gorgonzolos sūrio užtepimui |
| 1 vnt. | bagetės |
| | Karamelizuotiems svogūnams: |
| 2 vnt. | vidutiniai svogūnai |
| 2 v.š. | rudojo cukraus |
| 2 v.š. | balzamiko acto |
| žiupsnelis | druskos |