

Visų mėgstamas karamelizuotų svogūnų pyragas



Gaminimas

1. Miltus, kepimo miltelius ir akmens druską suberkite į kombaino indą, sudėkite minkštą sviestą, supilkite pieną ir užminkykite tešlą. Aliejumi suvilgytomis rankomis suformuokite paplotį, kurį padėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos.
2. Svogūnus supjaustykite pusžiedžiais, suberkite į keptuvę su aliejumi ir apkepkite. Kai svogūnai suminkštės, suberkite nerafinuotą cukranendrių cukrų ir kepkite 3-4 min., supilkite balzaminį actą, pasūdykite, užberkite juodųjų pipirų „Tellicherry“ ir kepkite, kol actas nugaruos. Nukaiskite.
3. **KITCHEN ME karštai rūkytą antienos filė su oda** supjaustykite plonais griežinėliais, džiovintus abrikosus – plonomis juostelėmis. Sudėliokite jas ant tešlos papločio, sužerkite svogūnus, sudėliokite antienos filė gabaliukus.
4. Kepkite 25-30 min. įkaitintoje iki 180 °C orkaitėje.
5. Patiekite su mėgstamais žalumynais.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

300 g	miltų
150 g	minkšto sviesto
120 ml	pieno
1 šaukštelio	kepimo miltelių
	akmens druskos
500-600	raudonųjų svogūnų
2 šaukštų	nerafinuoto cukranendrių cukraus
50 ml	balzaminio acto
žiupsnelis	juodųjų pipirų „Tellicherry“
1	KITCHEN ME karštai rūkytos antienos filė su oda
Saujos	ekologiškų džiovintų abrikosų
	Žalumynų papuošti
	Aliejaus kepti ir formuoti tešlą