

## Sūrio fondu su jautiena ir sviestiniais rageliais



### Gaminimas

#### Sūrio fondu gamyba:

Į vidutinio dydžio indą sudėkite kubeliais pjaustytą sūrį ir sumaišykite su kukurūzų krakmolu ir kajano pipirais. Į fondu išspauskite 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 minūtei 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 aromata.

Pateikite

### INGREDIENTAI

340 g	Gouda sūris pjaustytas kubeliais
225 g	Gruyère sūris pjaustytas kubeliais
115 g	Puskietis sūris pjaustytas kubeliais
2 v.š.	Kukurūzų krakmolos
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-fondu-su-jautiena-ir-sviestiniais-rageliais.htm?tpl=pdf](http://www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/surio-fondu-su-jautiena-ir-sviestiniais-rageliais.htm?tpl=pdf)