

Karamelizuotas paukštienos dešrainis, kurio neatsivalgys ne tik vaikai



Gaminimas

1. Svogūną, marinuosius agurkus ir vyšninius pomidorus supjaustykite smulkiais kubeliais, suberkite į dubenį, pabarstykite juodaisiais pipirais ir išmaišykite.
2. LAPINO PUOTA šviežią antienos filė labai gerai nusauskite popieriniu rankšluosčiu, įpjaukite odelę ir supjaustykite išilgai į 3 dalis. Pjaustytą antieną apibarstykite juodaisiais pipirais, apipurškite ypač tyro alyvuogių aliejumi ir labai gerai įtrinkite rankomis.
3. Vyšnius suberkite į keptuvę ar indą atsparų karščiui, apibarstykite cukraus milteliais, įspauskite pusę žaliosios citrinos sulčių, išmaišykite. Indą su vyšniomis dėkite į įkaitintą kepsninę, uždarykite ir kepkite 5-7 min., kol vyšnios suminkštės ir cukraus milteliai išsilydys.
4. Marinuotą antieną kepkite įkaitintame grilyje iš abiejų pusių, kol apskrus, po maždaug 2-3 min., priklausomai, kokio kepimo mėsos norite. Keptą antieną glazūruokite padažu „Yakitori“ ir pakartotinai apkepkite abi puses po 30 sekundžių. Antieną pabarstykite druska, suvyniokite į kepimo foliją, padėkite šiltai ir leiskite mėsai pailsėti 3-5 min.
5. Keptas vyšnius sudėkite į maisto smulkintuvą, pilkite lydytą juodąjį šokoladą, įtarkuokite žaliosios citrinos žievelės ir sutrinkite iki vientisos masės. gurmaniškas dešrainių bandeles kepkite įkaitintame grilyje po maždaug 30 sekundžių iš kiekvienos pusės.
6. Dešrainių bandelių vidines puses ištepkite gamintu vyšnių padažu, dėkite pomidorų ir marinuotų agurkų salotas, glazūruotą antieną, bazilikų lapelius ir patiekite.



INGREDIENTAI

½ nedidelio	svogūno
2-3	marinuotų agurkų
5-6	vyšnių pomidorų
2	LAPINO PUOTA šviežios antienos filė
	purškiamo ypač tyro alyvuogių aliejaus
½ stiklinės	vyšnių be kauliukų
1-2 šaukštelių	cukraus miltelių
½ nedidelės	žaliosios citrinos
4-5 šaukštų	padažo Yakitori
50 g	juodojo šokolado
3	gurmaniškų dešrainių bandelių
1 šakelės	šviežių bazilikų
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
Žiupsnelio	druskos

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai. ALFAS VIENAS GAMTOJE.

[Atgal į receptų sąrašą](#)