

Prabangus antienos paštetas su karamelizuotais svogūnais



Gaminimas

1. Pirmiausia pasiruoškite karamelizuotus svogūnus. Pusžiedžiais arba žiedais supjaustykite svogūnus, dėkite ant įkaitintos keptuvės su šlakeliu alyvuogių aliejaus.
2. Kai svogūnai šiek tiek paminkštės įberkite šaukštą rudojo cukraus, šiek tiek pipirų ir druskos. Kepkite kol gražiai paruduos.
3. Kol kepte svogūnus galite susipjaustyti ciabatos bandeles ir pasiskrudinti orkaitėje kelias minutes.
4. Jei norite nustebinti mylimą žmogų į šaukštą įspauskite pašteto ir su kitu šaukštu suformuokite apvalų "kukulį", dėkite į lėkštę skrudintas duonelės riekutes ir ant viršaus uždėkite karamelizuotų svogūnų. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

150 g.	Lapino puota virtas antienos paštetas
2 vnt.	Ciabata bandelės
1 vnt.	Svogūnas (didelis)
1 v.š.	Rudasis cukrus
Šlakelis	Alyvuogių aliejus