

Sumuštiniai su karamelizuotais svogūneliais ir rozmarinine anties krūtinėle



Gaminimas

1. Svogūnus supjaustykite plonais griežinėliais (apie 3 mm storumo). Įkaitinkite didelį prikaistuvį ant vidutinės ugnies. Supilkite aliejų ir ištirpinkite sviestą. Suberkite svogūnus. Uždenkite prikaistuvį ir palikite 5 minutėms svogūnus kaisti, nemiašant ir neatidarinėjant prikaistuvio. Po penkių minučių prikaistuvį nudenkite, sumažinkite ugnį iki mažesnės nei vidutinė, įmaišykite 3/4 arbatinio šaukštelio druskos. Prikaistuvio nedenkite ir, vis pamaišant, kepkite svogūnus iš viso apie 45 minutes, kol ims keisti spalvą ir taps saldūs. Po pirmųjų 30 minučių kepmo įmaišykite į svogūnus balzaminio acto kremą. Troškinkite svogūnus dar apie 15 minučių, pamaišant dažniau. Įmaišykite 1 arbatinį šaukštelį medaus. Pagardinkite maltais juodaisiais pipirais ir druska, jei reikia.
2. Anties krūtinėlės odelę aštriu peiliu atsargiai - nepažeidžiant mėsos, įpjaukite įstrižais rombai, dėl to po odelės esantys riebalai, kepant krūtinėlę, greičiau bei lengviau ištirps ir odelė suskrus. Dėsniai padruskinkite (apie 2/3 arbatinio šaukštelio druskos - vienai krūtinėlei) ir papipirinkite krūtinėlę iš abiejų pusių, o tada dėkite ją odelė žemyn į šaltą ir sausą keptuvę. Kepkite krūtinėlę ant šiek tiek aukštesnės nei vidutinė ugnies apie 5-7 minutes, jos jokiais būdais nevarydami, kol odelė dailiai apskrus. Kepant labai atsargiai keletą kartų nupilkite kiek įmanoma daugiau išsiskyrusių riebalų.
3. Orkaitę įkaitinkite iki 200 C ir pašaukite keptuvę (neapvertę krūtinėlės) į orkaitę. Jei jūsų keptuvė nepritaikyta kepimui orkaitėje, perkelti krūtinėlę į pašildytą kepimo formą odelė žemyn. Kepkite apie 10-12 minučių. Nekepkite krūtinėlės ilgiau kaip 12 minučių. Kol antiena kepa, 1/2 valgomojo šaukšto medaus sumaišykite su džiovintu rozmarinu. Ištraukę iš orkaitės, krūtinėlę apverskite ir dar minutę - dvi pakepkite keptuvėje. Jokiu būdu nesmeikite krūtinėlės šakute, kad neišbėgtų mėsos sultys.
4. Mentelę ištraukite krūtinėlę iš keptuvės į lėkštę ir leiskite mėsai 5 min. pailsėti. Nepalikite mėsos ilsėtis ant odelės, kad ši neprarastų traškumo. Anties krūtinėlės odelę aptepkite rozmariniu medumi.
5. Tuo metu supjaustykite čiabatą riekelėmis, aptepkite riekes anties taukais ir paskrudinkite jas keptuvėje (geriausia - rumbuotoje) iš abiejų pusių. Ant čiabatos riekelių užkraudite karamelizuotų svogūnelių, ant viršaus uždėkite anties riekelių ir apibarstykite šviežiais rozmariniais.



INGREDIENTAI

1 vnt.	Lapino puota anties filė su oda
1/2 vnt.	Čiabatos kepalukas
1/2 kg.	Raudonieji svogūnai
1 v.š.	Sviestas
1 v.š.	Aliejus
1 šakelė	Šviežus rozmarinas
1/2 a.š.	Džiovintas rozmarinas
Pagal skonį	Medus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Juodieji maltieji pipirai



Dėkojame **MUKATANAS** už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)