



Jautienos dešrelės su svogūnų padažu, polenta su maskarpone ir rozmarinu.



Pastaba: vietoje polentos galima gaminti ir bulvių košę



SUDĖTIS:

1. Polenta su maskarpone ir rozmarinu	2. Svogūnų ir alaus padažas.
▪ Polentai ▪ Stikline kukurūzu kruopų ▪ 2 stiklines pieno ▪ 4 stiklines vandens ▪ 200g maskarponės sūrio ▪ 2 sakeles rozmarino ▪ Druskos pagal skonį	▪ 800g svogūnų. ▪ 50g sviesto ▪ 500ml juodo alaus ▪ 30g cukraus ▪ 30ml vyno acto ▪ 1 kubelis ekologiško jautienos sultinio. ▪ 1 a/s rūkytos paprikos ▪ Juodų maltų pipirų

PARUOŠIMAS

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">➔ Vandenį pieną ir kukurūzus užverdame puode, ugnį sumažiname iki minimumo verdame apie 25-30 minučių kol suminkštės kruopos ir košė sutirštės. | <ul style="list-style-type: none">➔ Svogūnus supjaustome plonais pusžiedžiais, sviestą ištirpiname keptuvėje.➔ Ant vidutinio kaitros vis pamaišant kepame svogūnus kol apskrus ir suminkštės.➔ Visus likusius ingredientus sumaišome puode, užverdame ir gariname kol liks 1/3 tūrio. Įmaišome keptus svogūnus, dar pakaitiname 5-10 minučių. |
| <ul style="list-style-type: none">➔ Tuomet įmaišome maskarpone ir rozmariną, gardiname druska ir ilgį nelaukdami tiekame su dešrelėmis ir svogūnų padažu. | |
| <ul style="list-style-type: none">➔ Dešreles kepame prieš patiekiant šį patiekalą. Kepame gerai įkaitintoje keptuve su šlakeliu aliejaus minute ant vieno šono tada dar minute ant kito. | |

