



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

→ Vandenį pieną ir kukurūzus užverdame puode, ugnį sumažiname iki minimumo verdame apie 25-30 minučių kol suminkštės kruopos ir košė sutirštės.	→ Svogūnus supjaustome plonais pusšiedžiais, sviestą ištirpiname keptuvėje.
→ Tuomet įmaišome maskarponę ir rozmariną, gardiname druska ir ilgi nelaukdami tiekame su dešrelėmis ir svogūnu padažu.	→ Ant vidutinės kaitros vis pamaišant kepame svogūnus kol apskrus ir suminkštės.
→ Dešreles kepame prieš patiekiant šį patiekalą. Kepame gerai įkaitintoje keptuve su šlakeliu aliejaus minute ant vieno šono tada dar minute ant kito.	→ Visus likusius ingredientus sumaišome puode, užverdame ir gariname kol liks 1/3 tūrio. Įmaišome keptus svogūnus, dar pakaitiname 5-10 minučių.

Gaminimo procesas

