

Svieste virta jautiena

su voveraitėmis



Svieste virta jautiena:	800 g jautienos 80 g rapsų aliejaus
Kakavos sviestas:	200 g kakavos pupelių 400 g DVARO sviesto
Saliero šaknis:	600 g saliero šaknies 120 g DVARO grietinėlės 120 g DVARO sviesto
WonTon koldūnai:	4 vnt WonTon tešlos lakštų (šaldytų) 4 vnt kiaušinių
160 g šviežių voveraičių	
120 g šviežių bruknių	
20 g raudonojo amaranto žolelių	

Kavos sviestas – sviestą ir kavos pupeles sudėti į zip'lock maišelį virinti ± 90 °C vandens vonelėje (temperatūra prieš virimą, kai matomi maži burbuliukai) apie 2-3 valandas. Po virimo nukošti per sietelį, kol sviestas karštas.

Svieste virta jautiena – jautieną pagardinti druska bei pipirais. Apkepti labai įkaitusioje keptuvėje ant aliejaus iš visų pusių. Apkeptą jautieną sudėti į „zip-lock“ maišelį, apipilti kavos sviestu ir virinti vandens vonelėje 54-60 °C temperatūroje apie 50-60 minučių (temperatūrą galima patikrinti termometru). Po virimo jautieną nusausinti ir vėl apkepti ant keptuvės.

Saliero šaknis (bei kremas) – visą saliero šaknį dėti į vandenį ir virinti kol įdūrus peilį ar dantų krapštuką į vidurį lengvai, be pasipriešinimo, bus galima jį ištraukti. Išvirus šakniai nulupti odele, tiesiais pjūviais apipjaustyti salierą mėginant išpjauti kubą. Visas saliero atraižas užpilti sviestu, grietinėle ir garinti iki kol nebeliks palaido skysčio. Viską sutrinti trintuvu. Perkošti per sietelį ir pagardinti druska pagal skonį.

Voveraičių WonTon – voveraites smulkiai supjaustyti ir sumaišyti su saliero šaknies kremu. Mišinį dėti per vidurį ant WonTon tešlos, patepti kraštus kiaušinio plakiniu ir užlenkti tešlą, uždarant įdarą viduje (kaip koldūną). Kepti įkaitusiam aliejuje (170 °C), kol apskrus.

Kavos sviesto padažas – kavos sviestą sumaišyti su bruknių sultimis.