

Grietinės virtinukai

su degintu poru



Grietinės virtinukai: 400 g DVARO grietinės
600 g miltų
20 g druskos
200 g kiaušinio trynių

Degintas poras: 800 g poro
200 g DVARO sviesto

Porų ir grietinės emulsija: Porai (nuo deginto poro)
200 g DVARO grietinės
400 g rapsų aliejaus
40 g trintų garstyčių
200 g kiaušinio trynių

Virtinukų padažas: 160 g DVARO grietinės
200 g DVARO sviesto
4 g druskos Maldon
120 g porų aliejaus

10 g garstyčių daigų

Grietinės virtinukai – visus ingredientus sumaišyti kartu iki vientisos masės. Iškočioti į pailgą ploną liniją, supjaustyti pageidaujamos formomis. Virti verdančiame vandenyje apie 5 minutes.

Degintas poras – atpjauti poro baltąją dalį ir kepti ant sviesto vis apverčiant, kol iš išorės pajuoduos. Nulupti išorinį sluoksnį.

Porų ir grietinės emulsija – žaliąją poro dalį sumalti su aliejumi blenderiu iki vientisos masės. Supilti ant sietelio ar marlės ir leisti aliejui nutekėti. Dubenėlyje išsiplakti kiaušinio trynius, garstyčias ir grietinę iki vientisos masės. Po truputį pilti porų aliejų, kol gausis tirštas kremas, primenantis skystesnės grietinės tekstūrą.

Virtinukų padažas – ištirpdyti sviestą keptuvėje, sudėti grietinę. Dėti išvirtus virtinukus ir virti kartu kol padažas sutirštės, po truputį vartant virtinukus, kad tolygiai pasidengtų padažu. Įmaišyti į padažą porų aliejaus.