



Свински кременадли со карамелизирани јаболка

За нас во Мои Рецепти ова е прв рецепт со свинско месо и на Ваше задоволство, ќе имаме уште вакви рецепти... Овие дебели сочни кременадли убаво одат со фин сос и овде ќе карамелизираме јаболка за да ги послужиме со кременадлите... Толку лесно и толку вкусно.



Состојки:

- 2 свински кременадли
- 100 грама шеќер (бел или кафеав)
- 100 грама путер
- 4 јаболка
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво ќе ги излупиме јаболката... Излупете ја кората и потоа исечкајте ги... Не мора да бидат исечкани на некој одреден начин... Нам ни се допаѓаат различни форми, но доколку сте личност која претпочита нештата да бидат подредени и прави, тогаш така и исечкајте ги!

Ако постои пауза меѓу сечкањето и готвењето, ставете ги јаболката во топла вода со малку лимонев сок за да не потемнат.

Чекор 2

Зачинете ги кременадлите... Прелијте ги со маслиново масло а потоа ставете им сол и бибер. Направете го тоа на двете страни... Запомнете, дебели кременадли значат сочно месо. Замолете го месарот така да ви ги исече...

Чекор 3

Време е за грил: Загрејте ја грил тавата на многу силен оган и во неа ставете ги кременадлите. Термо сензорот на тавата ќе ви покаже кога ќе биде спремна...

Ставете ги кременадлите една до друга... По 90 секунди превртете ги од другата страна...

...а потоа превртувајте ги на двете страни за да добиете вкрстени шари од линиите на грил тавата...

Кога ќе завршите, оставете ги да отстојат... Процесот на подготовка ќе го завршиме подоцна во тавата заедно со јаболката.



Чекор 4

Време е да го направиме карамелот. Во топла тава ставете 100 грама путер, а потоа и 100 грама шеќер... Овде користиме кафеав шеќер...

Додека смесата се спојува и почнува да пени, ставете ги јаболката... ако ги оставивте во вода, убаво исцедете ги и исушете ги...

Оставете ја смесата да се вари на средно низок оган за да не загори... Немојте премногу да мешате затоа што така карамелот нема да создава пена...

Оставете ја тавата на оган додека јаболката да омекнат и да добиете мазен карамел сос... Со лажица преливајте ги јаболката со сос и оставете ги да се доварат уште неколку минути...

Чекор 5

Време е за сервирање: Земете една од кременадлите и ставете ја на средина од чинијата... Со лажица прелијте ја со малку јаболка и сос...

Овде јадењето го сервираме со динстана црвена зелка која полека ја издинставме со балсамиран оцет.

На крај, украсете ја чинијата со карамел сос.

Совет

Јаболката и свинското месо се класична комбинација. Овој рецепт корените ги влече од Франција. Зошто да не додадете уште некои зачини како морско оревче или цимет во јаболката додека се готват?

Користени производи:



Грил тава



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk