Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Брускетта с паштетом и луковым джемом

2 декабря 2021 21:27 · https://open-cook.ru/recipes/brusketta-s-pashtetom-i-lukovym-dzhemom



Потрясающее сочетание багета, паштета, лукового джема, приготовленного с красным вином, и грецких орешков. Нежность паштета и винная пряность лукового джема отлично уравновешивается ломтиками багета, подсушенного до легкой хрустящей корочки и орехами.



На баночку джема объёмом 100 мл:

- 1 средняя красная луковица (лучше брать крымский лук, у него вкус деликатнее)
- 20 гр. сливочного масла
- 1 ст.л. сахара
- 1 ст.л. красного винного уксуса
- 100 мл красного сухого вина

Очень мелко нарезать лук.

Разогреть сковороду и растопить на ней масло.

Обжарить лук до прозрачности или легкой золотистости на среднем огне.

Насыпать сахар, перемешать.

Добавляем винный уксус, влить вино.

Помешивая, готовить на среднем огне, в это время кислый вкус становится ярко выраженным, поэтому можно добавить немного сахара. Пока выпаривается вино нужно хотя бы пару раз попробовать на вкус.

Готовый джем довольно густой по консистенции. В закрытой банке или контейнере хранится 3 суток.

Паштет можно брать любой, так как луковый джем прекрасен как с мясом (и говядиной, и любой птицей), так и с рыбой.

Получилось очень вкусно!



Багет нарезать ломтиками, обжарить их на сухой сковороде с обеих сторон до красивой корочки. Намазать паштетом, сверху выложить луковый джем, посыпать крупно порезанными грецкими орехами.



Приятного аппетита!