Karamelizuotos vynuogės su burata

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 mėlynųjų vynuogių (didesnės kekės (būtinai rinkitės be kauliukų))
- 1-2 buratos (Burrata) sūrio (maišelių (priklausomai nuo svečių skaičiaus))
- 1-2 skiltelių česnako
- prieskonių: Provanso žolelių (taip pat labai tinka švieži čiobreliai ar rozmarinas), grūstų kalendrų ir pankolio sėklų
- alyvuogių aliejaus kepimui ir ypač tyro patiekimui
- šviežių žolelių: bazilikų arba mėtų lapelių (papuošimui)

Gaminimo eiga

1. Vynuogių paruošimas: Vynuoges nuplaukite ir nuskinkite nuo šakelių, gerai nusausinkite. Sudėkite į kepimo indą, pašlakstykite alyvuogių aliejumi, įspauskite česnaką ir gausiai suberkite prieskonius: Provanso žoleles, kalendrą bei pankolio sėklas. Viską rankomis lengvai permaišykite.

2. Orkaitėje: Jei joje jau kepa pagrindinis patiekalas, tiesiog įkiškite vynuogių indą į apatinę lentyną.

3. Karšto oro gruzdintuvėje (Air Fryer): Jos puikiai iškepa ir čia. Kepkite apie 15 minučių 180–190 °C temperatūroje.

4. Tikslas: Kepkite tol, kol vynuogių odelės susiraukšlės, jos paleis sultis, o šios nugaruos ir taps klampiu, saldžiu sirupu.

5. Patiekimas: Jei kepėte tinkamame į stalą nešti inde, tiesiog, kai vynuogės šiek tiek pravės, įtupdykite šaltą buratos sūrį. Arba galite perdėti vynuoges į gražesnę lėkštę ir tuomet ant viršaus uždėti buratą. Viską dar kartą lengvai pašlakstykite kokybišku alyvuogių aliejumi ir papuoškite šviežiomis žolelėmis. Gražiai atrodo mėtos, rozmarinai.

6. Patiekite iškart, kol vynuogės dar šiltos. Tai neįtikėtinai skanu ir gražu! Idealiai tinka kabinti su traškia duonele ar čiabata.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt