

Przekąski z ciasta francuskiego z sosem z szalotek

Zainspirowana „Jakubiak - z miłości do lokalności” pobiegłam do kuchni stworzyć danie z sosem z szalotki. Nie miałam składników na pasztet z królika, więc musiałam pokombinować z tego co było w lodówce. Sos też nie jest idealną kopią, gdyż robiłam z pamięci przy pomocy własnego smaku. W całym tym zamieszaniu powstały przekąski z ciasta francuskiego serwowane z sosem z szalotek. Po kolacji nawet nie pozostawiono okruszków, więc danie zaliczam do udanych.

Przekąski:

Ciasto francuskie

Szynka szwarcwaldzka

Pomidor

Zioła wedle uznania

Ser kozi

Sos:

2 szalotki

8 owoców winogron ciemnych

Sól pieprz

Łyżeczka miodu

Masło

100 ml wina czerwonego wytrawnego

Z ciasta francuskiego kroimy kwadraty. Na wierzch układamy szynkę, plaster pomidora, wiórek sera kocięgo. Całość posypujemy ziołami. Pieczemy 20 min w 180 C.

Sos: Szalotki kroimy w grube plastry. Smażymy na maśle. Kiedy szalotka się zeszkli, przyprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy przekrojone na połówki winogrona oraz miód. Dolewamy wina i odparowywujemy na małym ogniu. Około 5- 10min.

Sos serwujemy z przekąskami. Smacznego



