

Готовим вместе с Нямой

Свёкла с бальзамическим уксусом от Гордона Рамзи

Свёкла с бальзамическим уксусом от Гордона Рамзи

2010-01-19 12:46:01



Нам понадобится: 4 небольшие отваренные свёколки несколько столовых ложек оливкового масла несколько столовых ложек бальзамического уксуса несколько столовых ложек кунжута щепотка соли щепотка перца сыр рокфор (у меня гарганзола)
Свёклу чистим, разрезаем пополам, затем на дольки.

На сковороду наливаем оливковое масло и кладём свёклу, немного солим и перчим, обжариваем и наливаем бальзамический уксус. Свёкла начнёт карамелизоваться и покрываться маслянно-уксусной глазурью. Обжариваем минут 5 и выкладываем на блюдо.



На сухой сковороде обжариваем кунжут, пока он не станет золотистого цвета.

Поверх свёклы выкладываем раскрошенный сыр и сверху высыпаем кунжут.



Готовим вместе с Нямой

Свёкла с бальзамическим уксусом от Гордона Рамзи

Эта закуска станет ярким украшением вашего стола!

Рокфор я не нашла, а так как свёкла у меня уже была готова - я купила любимую гарганзолу.



Сыра должно быть столько, чтобы накалывать кусочек свёклы с кусочком сыра.

Пару слов о сырах. На первый взгляд они очень дорогие, на прилавке вы можете видеть цены с тремя нулями, но учтите, что это за килограмм. Я покупаю по 50-100 грамм и это даёт мне возможность опробовать множество различных рецептов, при этом не тратить лишнего!

© www.njama.ru