

Tartinky s roastbeefem a cibulovým čatní

Celkový čas vaření **100 min.** 10 min. Doba přípravy **60 min.** Doba vaření **30 min.** Doba chlazení

Nutriční hodnoty (na porci):

1.945 kJ / 465 kcal

Tuky: **18 g** Bílkoviny: **30 g**

Sacharidy: **44 g**

INGREDIENCE

2 Porce

200 g	roastbeefu
20 ml	řepkového oleje
1 špetka	solí
2 špetky	čerstvě mletého černého pepře
1 špetka	mletého zázvoru
1 špetka	mletého muškátového oříšku
200 g	červené cibule
10 g	hnědého cukru
50 ml	balzamického octa
40 ml	<u>Kikkoman Omáčka na rýži</u>
1 svazek	čerstvého tymiánu
0,5	čerstvé chilli papričky
120 g	bagety
10 ml	olivového oleje
10 g	hořčičných listů

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

200 g roastbeefu - **10 ml** řepkového oleje - **1 špetka** soli - **1 špetka** čerstvě mletého černého pepře - **1 špetka** mletého zázvoru - **1 špetka** mletého muškátového oříšku

Roastbeef osušte kuchyňským papírem a důkladně potřete olejem, solí, pepřem, zázvorem a muškátovým oříškem.

Krok 2

Maso ze všech stran zprudka opečte na velmi rozpálené pánvi, až bude výrazně zhnědlé. Přendejte do trouby předehřáté na 120 °C a pečte, dokud vnitřní teplota masa nedosáhne 52–54 °C. Po upečení nechte maso alespoň 15 minut odpočívat a poté ho nakrájejte na velmi tenké plátky.

Krok 3

200 g červené cibule - **10 ml** řepkového oleje - **10 g** hnědého cukru - **50 ml** balzamického octa - **40 ml** Kikkoman Omáčka na rýži - **1 špetka** čerstvě mletého černého pepře - **1 svazek** čerstvého tymiánu - **0,5** čerstvé chilli papričky
Cibuli nakrájejte na tenké proužky a restujte na oleji na středním plameni. Jakmile změkne, přidejte hnědý cukr a nechte lehce zkaramelizovat. Přilijte balzamický ocet a Kikkoman Sladkou omáčku na rýži. Z tymiánu otrhejte lístky a přidejte je spolu s pepřem a nejemno nasekanou chilli papričkou. Zvolna vařte 20–25 minut a pravidelně míchejte, dokud nebude cibule měkká, lesklá a čatní nebude mít hustou, džemovitou konzistenci.

Krok 4

120 g bagety - **10 ml** olivového oleje

Bagetu nakrájejte šikmo na plátky, lehce potřete olivovým olejem a pečte v troubě předehřáté na 190 °C 2–3 minuty dozlatova a dokřupava.

Krok 5

10 g hořčičných listů

Na každou křupavou tartinku rozetřete vrstvu čatní z červené cibule z kroku 3. Navrch položte roastbeef z kroku 2 a dokončete hořčičnými listy.