

Kepta Duona – Litauisches Knoblauchbrot

Zutaten:

Knoblauchbrot

300 g Roggenbrot (sehr dunkel – auf Sauerteigbasis)
2 Knoblauchzehen
Salz
Pflanzenöl
nach Belieben Kümmel

Dip

175 g Gouda
3 EL Mayonnaise
nach Belieben Knoblauch

Zubereitung:

Knoblauchbrot

1. Das Roggenbrot in Pommes große Streifen schneiden und mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe gut einreiben.
2. Die Brotstreifen in einer heißen Pfanne in reichlich Öl anbraten und salzen. Die andere Knoblauchzehe und evtl. den Rest der ersten Knoblauchzehe mit in die Pfanne pressen. Hier kann noch nach Belieben Kümmel hinzugefügt werden.
3. Die fettigen Brotstreifen auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen.

Käse-Mayonnaise-Dip

1. Denn Käse fein reiben. Im Topf schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Mayonnaise und nach Belieben gepressten Knoblauch hinzufügen.
2. Warm zum Knoblauchbrot servieren oder ein Ende das Knoblauchbrot damit übergießen.

Kepta Duona wird gerne vor dem Essen mit einem Glas Bier serviert.