Karšti sumuštiniai su antiena



Gaminimas

1. Antienos didkepsnį kepkite ant didelės ugnies 4 min iš kiekvienos pusės (nevartyti), išjunkite, uždenkite ir duokite pastovėti apie 10 min.
2. Mėsą supjaustykite juostelėmis.
3. Sumaišykite majonezą su Teriyaki padažu, druska ir pipirais.
4. Imti forminę duoną, tepkite padažu sumuštinio apačią ir viršutinės duonos viršų, ant apatinės dalies berkite smulkintus svogūnų laiškus, dėkite pjaustytą mėsą, agurką, sūrį, galiausiai - uždenkite.
5. Kepkite sumušitnių keptuvėje, kol sumuštiniai gražiai apskrus. Skanaus!





INGREDIENTAI

350 g (1 pakuotė)	Antienos filė
6 vnt.	forminės duonos
6 juostelių	pjaustyto agurko
pagal skonį	smulkintų svogūnų laiškų
3 vnt.	forminės duonos dydžio sūrio griežinėlių
Padažui:	
2 v.š.	majonezo
1 v.š.	Teriyaki padažo
pagal skonį	druskos, pipirų

Dėkojame Jelenos maisto blogas už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/karsti-sumustiniai-su-antiena.htm?tpl=pdf