



„Rosti“ mėsainis



Gaminimas

1. Sutarkuokite bulves, pasūdykite, įmuškite kiaušinį, suberkite Provanso žoleles ir išmaišykite. Gautą masę padalykite į keturias dalis ir sudėkite ją į kulinarius žiedus. Paspauskite ir kepkite orkaitėje apie 20 min.
2. KITCHEN ME šviežius sausai brandintos jautienos maltinius „Mėsainiams“ iškepkite iki norimo iškepimo lygio.
3. Pasūdykite, užberkite šviežiai grūstų juodųjų pipirų, uždėkite čederio.
4. Palikite mėsainius kelioms minutėms pastovėti, kad mėsos sultys tolygiai pasiskirstytų.
5. Kopūstus supjaustykite kuo ploniau. Sutrinkite juos su druska ir cukrumi.
6. Morkas sutarkuokite ir sumaišykite su kopūstais.
7. Sumaišykite actą su aliejumi ir šiuo mišiniu užpilkite kopūstus.
8. Padažui sumaišykite majonezą, pomidorų bei „tabasco“ padažus ir karį.
9. Dėkite mėsainius ant bulvinių paplotėlių. Rinkitės norimus priedus, padažus ir žalumynus.

Receptas sukurtas bendradrabiaujant su VMG komanda ir Alfu Ivanausku.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 x150 g	KITCHEN ME šviežių sausai brandintos jautienos maltinių „Mėsainiams“
4	vid. dydžio bulvių
žiupsnelis	druskos
1	kiaušinio
1 šaukštelio	Provanso žolelių
kepimui	aliejaus
žiupsnelis	Druskos, šviežiai grūstų juodųjų pipirų
2 riekių	čederio sūrio
300 g	kopūsto
1 nepilno šaukštelio	druskos
1 šaukšto	cukraaus
1 vid.	dydžio morkos
30 ml	obuolių acto (6 %)
30 ml	aliejaus
3 šaukštų	majonezo
1 šaukšto	pomidorų padažo

1-2	lašelių „tabasco“ padažo
1 šaukštelio	kario miltelių
pateikimui	Kalendrų ar kitų žalumynų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/-rosti-mesainis-.htm?tpl=pdf