Cheesesteak sumuštiniai



Gaminimas

- Svogūnus nulupame ir supjaustome pusžiedžiais
- Steikus iškepame keptuvėje pagal ant pakuotės esančią intrukciją. Išimame iš keptuvės, pabarstome druska ir pipirais ir paliekame pastovėti.
- Į keptuvę, kurioje kepė steikai, sudedame svogūnus. Lėtai ant mažos ugnies svogūnus karamelizuojame. Jei reikia, įpilame dar riebalų.
- Bandeles ar batoną padaliname per pusę ir patepame majonezu. Sudedame į kepimo indą patepta puse į viršų.
- Steikus supjaustome plonomis juostelėmis ir sudedame ant prapjautų bandelių, be tik ant apatinių puselių.
- Ant mėsos dedame karamelizuotus svogūnus ir tarkuoto sūrio.
- Šauname į karštą orkaitę ir kepame iki kol sūris išsilydys.
- Iškeptus sumuštinius užvožiame. Galima gardinti marinuotomis ar šviežiomis daržovėmis.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME sausai brandinto RIB EYE angus mentės didkepsnio
žiupsnelis	Druskos ir pipirų
kepimui	Alyvuogių aliejaus
3 vidutinių	svogūnų
	Gerai besilydančio sūrio
3-4 bandelių	Čiabatos
	Majonezo

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