GARDŽIAUSI NAMINIAI MĖSAINIAI



Gaminimas

1) Karštoje sausoje keptuvėje apkepti mėsainio bandelę iš visų pusių.
2) Paruošti maltinį pagal receptą ant pakuotės (apkepti iš abiejų pusių po 1,5 min. ir palikti pailsėti 2-3 min.). Galima kepti orkaitėje/grilyje. Ant dar karšto maltinio dėti lydyto sūrio riekutes.
3) Surinkti mėsainį: bandelės apatinę dalį sutepti mėsainių padažu, dėti kelis salotų lapus, maltinį su lydytu sūriu, pjaustytą pomidorą, aplieti likusiu padažu ir uždengti viršutine bandelės dalimi.

SKANAUS!
Būtinai išbandykite, nenusivilsite!

Už receptą dėkojame Beata.
Beata
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

150 g	šviežio sausai brandinto jautienos maltinio
1	mėsainio bandelės
2-3 šaukštų	mėsainių padažo
2-3 riekelių	lydyto sūrio
1	pomidoro
2-3	salotų lapų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/gardziausi-naminiai-mesainiai-.htm?tpl=pdf