

## GARDŽIAUSI NAMINIAI MĒSAINIAI



### Gaminimas

- 1) Karštoje sausoje keptuvėje apkepti mėšainio 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 mėšainį: bandelės apatinę dalį sutepti mėšainių 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	mėšainio bandelės
2-3 šaukštų	mėšainių padažo
2-3 riekelių	lydyto sūrio
1	pomidoro
2-3	salotų lapų