GREITI ČEBUREKAI - soti vakarienė per 30min



Gaminimas

1. Susmulkiname svogūnus ir pievagrybius. Šiek tiek juos apkepiname keptuvėje su šlakeliu aliejaus.
2. Jautienos maltinį daliname per pusę ir pabarstome druska bei pipirais. Mėsą paskirstome per pusė tortilijos.
3. Ant mėsos dedame pakepintus svogūnus su pievagrybiais, o ant jų uždedame čederio sūrio.
4. Tortilijos kraštus aptepame kiaušinio plakiniu ir užlenkiame per pusę (formuojame čebureką). Kraštus gerai prispaudžiame, kad suliptų.
5. Aptepame čeburekų viršų kiaušinio plakiniu ir pabarstome sezamo sėklomis. Kepame iki 180 laip. įkaitintoje orkaitėje apie 20-25min.

SKANAUS! :)

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos maltinio
2 vnt.	tortilijų
1vnt nedidelio	svogūno
100 g	rudų pievagrybių
4 riekelių	lydyto čederio sūrio
šiek tiek	druskos
šiek tiek	juodųjų maltų pipirų
(kepimui)	aliejaus
šiek tiek	sezamo sėklų pabarstymui
aptepimui	kiaušinio plakinio

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/greiti-ceburekai-soti-vakariene-per-30min.htm?tpl=pdf