

## ĮDARYTI PIEVAGRYBIAI SU JAUTIENA



### Gaminimas

Pievagrybius nuplaukite ir atsargiai išimkite kotelius, ištepkite pesto padažu. Marinuotus agurkėlius smulkiai supjaustykite, juos sudėkite į sausai brandintą smulkintą jautieną. Sūrį taip pat sudėkite į mėsą ir pagardinkite prieskoniais pagal skonį. Viską gerai išmaišykite ir iš mėsos formuokite nedidelius kukuliukus, juos dėkite į pievagrybius. Kepkite karšto oro gruzdintuvėje, 180 laipsnių temperatūroje apie 7 min.

Skanaus!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|         |                                                |
|---------|------------------------------------------------|
| 150 g   | Sausai brandinto jautienos maltinio mėsainiams |
|         | Pievagrybių                                    |
| mėgiamų | prieskonių mėsai                               |
|         | Pesto                                          |
|         | Marinuotų agurkėlių                            |
|         | Tarkuoto sūrio                                 |