

Jautienos mėsainis su majoneziniu padažu



Gaminimas

- Pirmą paruošiamą padažą - svogūną susmulkiname kubeliais ir pakepiname ant sviesto iki kol svogūnai pagelsta. Tada sumaišome su likusiais ingredientais padažui.
- Keptuvėje įkaitiname truputį aliejaus ir sudedame maltinius. Kepame 2 minutes ir apverčiame. Uždedame ant viršaus sūrio riekelės ir kepame dar 2 minutes. Išimame iš keptuvės.
- Toje pat keptuvėje kur kepė maltiniai pašildome bandeles.
- Bandedes patepame padažu ir kontrojujame mėsainį - dedame salotas, agurkėlius, maltinius ir užvožiame kita bandede.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x150 g	sausai brandintos jautienos maltinių Mėsainiams
Trupučio	aliejaus
žiupsnelis	Druskos ir pipirų
2	burgerių bandelių
1	marinuoto agurkėlio, riekelėmis
2 riekelių	sūrio
	Salotų
	Padažui:
Gabalėlio	sviesto
1/2 nedidelio	svogūno
1 v.š.	majonezo
1 a.š.	pomidorų padažo
1 a.š.	garstyčių
	Druskos ir pipirų