Jautienos mėsainis su majoneziniu padažu



Gaminimas

- Pirma paruošiame 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 riekeles ir kepame dar 2 minutes. Išimame iš keptuvės.
- Toje pat keptuvėje kur kepė maltiniai pašildome bandeles.
- Bandeles patepame padažu ir kontruojame mėsainį - dedame salotas, agurkėlius, maltinius ir užvožiame kita bandele.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x150 g	sausai brandintos jautienos maltinių Mėsainiams
Trupučio	aliejaus
žiupsnelis	Druskos ir piprų
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

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/jautienos-mesainis-su-majoneziniu-padazu.htm?tpl=pdf