Jautienos mėsainis



Gaminimas

Bandeles šiek tiek pakepiname, kol sušils ir lengvai apkeps.
 Bandeles patepame mėsainių padažu.
 Uždedame po salotos lapą ir paprikos juosteles.
 Kambario temperatūros jautienos maltinius sudedame į keptuvę ir kepame apie 3-4 minutes iš kiekvienos pusės ant gana didelės ugnies (arba kepame pagal norimą iškepimo lygį).
 Iškepusius maltinius dedame ant bandelių ir uždedame po 1-2 riekeles čederio sūrio.
 Ant jų uždedame karamelizuotų svogūnų, salotų lapus ir uždengiame likusia bandelės pusele.
 Skanaus! :)

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiam Olandui.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x150 g	jautienos maltinių
2	mėsainio bandelių
4	salotų lapų
2-4	konservuotų keptų paprikų juostelių
2 v.š.	konservuotų keptų paprikų juostelių
2-4	čederio sūrio riekelių
	mėsainių padažo

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