

Mažučiai burgeriai su pievagrybiais



Gaminimas

1. Pievagrybių kotelius išimkite, o kepurėles dėkite į grilinę keptuvę ir kepkite, kol suminkštės, pradės skirtis sultys. Vėliau atidėkite į kitą lėkštę.
2. Iš brandintos jautienos suformuokite pievagrybių dydžio skritulėlius ir taip pat apkepkite grilinėje keptuvėje apie 10 min.
3. Ant vienos pievagrybio kepurėlės dėkite kotletuką, ant jo pilkite padažo, gražgarstės lapelį ir gabalėlį „Džiugo“ sūrio, viską vainikuokite antra pievagrybio kepurėle. Skanaus!



Dėkojame [Lieknos Bitės](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

150 g.	KITCHEN me sausai brandinta jautiena Mėsainiams
8 vnt.	Pievagrybiai (dideli)
Saujelė	Gražgarstės
Pagal poreikį	Sūris Džiugas
2 v.š.	Mėgstamas mėsainių padažas