



MĖSAINIAI SU JAUTIENOS MALTINUKU



Gaminimas

- Jautienos maltiniai iškepami pagal rekomendacijas ant pakuotės (arba ilgiau). Mano vyras mėgsta skrustelėjusią, o ne tik tik pakeitusią spalvą mėsą, tai aš kepiu ilgiau.
- Tuo tarpu orkaitėje pašildomos bandelės (įjungiau 190 °C ir pašildžiau iki kol minkšta bandelės dalis pradėjo skrusti (atsirado plonytis traškus sluoksnis).
 - Ištraukus iš orkaitės, greit užtepamas padažas ant visų bandelių. Dedama mėsa, supjaustyti svogūnai ir dedama į orkaitę 1-2 min. kol sūris apsilydo.
 - Ištraukus apšlakstoma garstyčiomis, dedama aitrioji paprika, uždedamas salotos lapas ir viskas uždengiama bandele.
 - Kadangi turiu smeigtukus, tai panaudojau, bet nėra būtina.
- Už receptą dėkojame Tina gamina.
- Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos maltinio
2 vnt.	grūdų duonelių mėsainiams
1 a.š.	alyvuogių aliejaus
	Iceberg salotos
0,5	raudonojo svogūno
	Šviežios aitriosios paprikos
	Padažui:
2 v.š.	graikiško jogurto
2 v.š.	kečupo (jei turite – galite naudoti pomidorų pastą)
1,5 a.š.	Barbekiu prieskonių, skirtų burgeriams (nebūtinai, galite naudoti rūkytus ar kitus mėgstamua prieskonius)
	citrinų sulčių
	garstyčios (jos nemišomos į bendrą masę)