



Mėsainis be bandelės, su pastarnokų blyneliais



Gaminimas

1. Blyneliams pastarnokus nulupkite, supjaustykite piršto storio griežinėliais. Virkite griežinėlius sūdytame, citrinos sultimis pagardintame vandenyje 4 minutes. Išvirusius perplaukite šaltu vandeniu ir sutrinkite smulkintuvu. Sumaišykite pastarnokų masę su kiaušiniu, plonais griežinėliais pjaustytu poru ir miltais. Pagardinkite druska ir pipirais. Tešlą padalinkite į keturias dalis ir iškepkite 4 blynelius. Blynelius kepkite maždaug tokio pat skersmens kaip mėsos paplotėliai.
2. Kepsnius (kepsniai turi būti kambario temperatūros) dėkite į stipriai įkaitintą storadugnę keptuvę. Vieną pusę kepkite 2 minutes. Kepsnius apverskite ir kepkite dar 2 minutes. Jei norite labiau iškepusių kepsnių, pakartokite abiejų pusių kepimą dar po 1-3 minutes. Kepimo metu kepsnius pagardinkite druska. Apvertus kepsnius paskutinį kartą, pagardinkite pipirais, uždėkite ant jų po šaukštą sūrio. Kol kepsniai užbaigs kepti, sūris išsilydys. Suvyniokite kepsnius į kepimo foliją ir palikite pailsėti 4-5 minutes.
3. Svogūnus supjaustykite pusžiedžiais. Kepkite svogūnus su aliejumi ant mažos ugnies, nuolat maišydami, apie 30 minučių, kol jie suminkštės ir patamsės – pradės karamelizuotis. Įdėkite medaus, pagardinkite druska, įpilkite šlakelį balzamiko acto. Kepkite maišydami dar kelias minutes.
4. Padažui sumaišykite visus išvardintus produktus.
5. Lapinių kopūstų lapus nupjaukite nuo stiebų ir pasmulkinkite. Švelniai apkepkite su sviestu, pagardinkite druska.
6. Kiaušinius iškepkite su lydytu sviestu.
7. Mėsainius formuokite tokia tvarka: blynelis, padažas, kopūstai, kepsnys, svogūnai, padažas, blynelis, kiaušinis. Skanaus!



INGREDIENTAI

2x150 g.	KITCHEN mė smulkinta sausai brandinta jautiena Mėsainiams
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Blyneliams:
2 vnt.	Pastarnokai (vidutinio dydžio)
Gabalėlio	Balta poro dalis
Šlakelio	Citrinų sultys
1 vnt.	Kiaušinis
2 v.š.	Miltai
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Lydytas sviestas
	Svogūnams:
2 vnt.	Svogūnai (dideli)
Pagal poreikį	Aliejus
1 a.š.	Medus
Šlakelio	Balzamiko actas
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
1 ir 1/2 v.š.	Riebi grietinė
1 ir 1/2 v.š.	Majonezas
1 v.š.	Krienai
	Taip pat reikės:
2 vnt.	Kiaušiniai
5 lapai	Lapinis kopūstas
2 v.š.	Tarkuotas kietasis avių arba ožkų pieno sūris



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [bulviukose.lt](#) už receptą!

