



Mėsainis su avokadu ir šonine



Gaminimas

1. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“ apkepkite ant grilio iš abiejų pusių, pagardinkite druska ir pipirais. Ant apkeptos pusės uždėkite sūrio riekelę. Trumpai pakepinkite šoninės juosteles.
2. Vyšninius pomidoriukus perpjaukite pusiau, o avokado puselę supjaustykite griežinėliais. Paskrudinkite bandelę ant grilio.
3. Mėsainio bandeles patepkite vyšnių barbekiu padažu ir sluoksniuokite sumuštinį pradėdami nuo špinatų. Po to uždėkite avokadą, KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“, skrudintą šoninę, pomidoriukus ir bulvių traškučius. Uždenkite viršutine bandele.

Už receptą dėkojame VMG komandai, virtuvės šefui Paulius Janušui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėšainiams
žiupsnelis	Druskos, pipirų
1 riekelė	čederio sūrio
2 juostelių	šaltai rūkytos šoninės
3	vyšninių pomidoriukų
70 g	avokado
1	mėsainio bandelės
pagal poreikį	Vyšnių barbekiu padažo
saujelės	špinatų lapelių
20 g	bulvių traškučių šiaudelių