



Mėsainis su avokadų padažu ir sausai brandinta jautiena



Gaminimas

1. Pasiruoškite padažą: avokadą nulupkite, padalykite į kelias dalis, mėlynąjį svogūną supjaustykite. Suberkite į elektrinį trintuvą. Įpilkite žaliųjų citrinų sulčių, įberkite pagal skonį druskos, maltų juodųjų pipirų ir sutrinkite.
2. Keptuvėje ar griliuje (pagal galimybes) **iškepkite sausai brandintos smulkintos jautienos "Mėsainiams" paplotėlius.**
3. Pašildykite **BRIOCHE bandeles**, jas apskrudindami.
4. Supjaustykite griežinėliais pomidorus.
5. Ant apatinės bandelės tepkite paruoštą avokadų padažą, uždėkite pomidoro griežinėlių, salotų lapelių, iškeptą jautienos paplotėlį ir apgaubkite dar vienu sluoksniu salotų.
6. Aptepkite avokadų padažu likusią bandelės dalį ir dėkite ją ant viršaus. Skanaus!

Improvizuokite, pritaikydami asmeninėms šventėms ir kiekvienai dienai!
Gardūs linkėjimai iš KITCHEN me virtuvės!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

4 x150 g	sausai brandintos jautienos maltiniai
4 vnt.	Vilniaus duona BRIOCHE mėsainių bandelių
pagal poreikį	mėgiamų salotų lapelių
2 vnt.	pomidorų
	Padažui:
1 vnt.	gerai prinukusio avokado
1 vnt.	mėlynojo svogūno
1 v.š.	šviežių žaliosios citrinos sulčių
pagal skonį	druskos
pagal skonį	maltų juodųjų pipirų