



Mėsainis su jautienos paplotėliu



Gaminimas

Į majonezą dedame smulkiai pjaustytą jėlapeną, agurkėlius ir pilame skystį. Viską išmaišome.

Sausai brandintos jautienos maltinius iš @kitchenme1 apkepinau po 3 min iš kiekvienos pusės. Apkepusius apibarsčiau druska ir juodais pipirais.
Kol kepė mėsa, kitoje keptuvėje ant šiek tiek sviesto pakepinau mėsainio bandeles.
Ant bandelės dedam šaukštelį kečiupo, tada porą šaukštelių pasigaminto padažo, iš keptuvės dar karštą mėsos maltinį, sūrį, marinuotus agurkėlius, mėlynąjį svogūną, salotų lapų ir porą griežinėlių pomidoro.
Skanavome su bulvytėmis.

Už receptą dėkojame Gaminu sau.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos maltinio
mėgiamos	mėsainių bandelės
	Padažas:
4 v.š.	majonezo
6 maži	marinuoti agurkėliai
4 a.š.	skysčio iš marinuotų agurkų stiklainio
4 griežinėliai	jėlapeno

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/mesainis-su-jautienos-paploteliu.htm?tpl=pdf