Naminiai mėsainiai su jautiena



Gaminimas

1. Kiekvieną jautienos maltinį nusausinkite virtuviniu rankšluoščiu.
2. Iš abiejų pusių apibarstykite malta paprika, aptepkite garstyčiomis. Kepkite ant grotelių po keletą minučių ir abiejų pusių. Kepimo pabaigoje pagardinkite druska.
3. Bandeles taip apskrudinkite, tuomet patepkite padažu, dėkite salotos lapų, sūrio, uždenkite kita bandelės pusele ir mėgaukitės su daržovėmis.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

6x150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėsainiams
6 a.š.	maltos raudonosios paprikos
aptepimui	dižono garstyčių
žiupsnelis	druskos
6 vnt.	mėsainių bandelių
6 vnt.	lydyto sūrio lapelių
pagal poreikį	salotų lapų, agurkų, pomidorų
pagal poreikį	mėgstamų padažų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/naminiai-mesainiai-su-jautiena.htm?tpl=pdf