Naminis „Big Mac“ sumuštinis



Gaminimas

1. KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“ sudėkite į kepimo skardą, pašlakstykite aliejumi, pabarstykite BBQ prieskoniais ir šaukite į iki 210 °C įkaitintą orkaitę 10–12 min., kol mėsa gražiai apskrus.
2. Mėsainių bandeles paskrudinkite orkaitėje.
3. Raugintus agurkus supjaustykite pailgomis riekelėmis.
4. Ledkalnio salotas supjaustykite stambiais kvadratėliais.
5. Svogūną pasmulkinkite. Jei jis yra per aštrus, nuplikykite karštu vandeniu, o po to perliekite šaltu.

I mėsainio surinkimas:

1. Bandelės pagrindą patepkite padažu
2. Dėkite supjaustytų salotų
3. Dėkite smulkiai supjaustyto svogūno
4. Sūrio riekelę
5. KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“
6. Svogūno
7. Bandelę
8. Padažą
9. Raugintus agurkus, supjaustytus riekelėmis
10. Sūrio riekelę
11. Svogūno
12. Uždenkite patepta padažu bandele.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame VMG komandai!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinio „Mėsainiams“
1	saldaus svogūno
1	„Iceberg“ salotos
4–5 riekelių	čederio
2 raugintų	agurkų
pagal poreikį	geltonųjų pomidorų
kepti	Aliejaus
pagal poreikį	BBQ prieskonių

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/naminis-big-mac-sumustinis-.htm?tpl=pdf