Pomidorinis mėsainis su mocarela





Gaminimas

#ALFAS LT. Sultingas ir gardus mėsainis, kuriame bus panaudotas ir vienas netikėtas prieskonis.

1. Supjaustykite pomidorus storomis riekelėmis, pabarstykite cinamonu. Apkepkite įkaitintoje keptuvėje. Mėlynąjį svogūną supjaustykite žiedais, mocarelą – griežinėliais.
2. Ant pomidorų uždėkite svogūnų griežinėlius.
3. Pusriebį majonezą sumaišykite su pestu, įtarkuokite žiupsnelį citrinos žievelės.
4. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“ iškepkite iki norimo iškepimo lygio, pasūdykite, užberkite šviežiai grūstų juodųjų pipirų.
5. Palikite mėsainį kelioms minutėms pastovėti, kad mėsos sultys tolygiai pasiskirstytų.
6. Bandeles perpjaukite pusiau ir apskrudinkite keptuvėje.
7. Apskrudintą bandelę patepkite majonezo padažu, dėkite salotų lapus, bazilikus, mocarelos griežinėlius, ant jų – iškepusį mėsainį, uždėkite pomidorus, mėlynąjį svogūną ir uždenkite bandelės viršūnėle, kuri patepta majonezo padažu.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

1 didelio	mėsingo pomidoro
1 šaukštelio	cinamono
1 mėlynojo	svogūno
1 rutuliuko	mocarelos
60 g	pusriebio majonezo
20 g	džiovintų pomidorų pesto
1	citrinos
1	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinio Mėsainiams
1	sviestinės bandelės
	Salotų lapų
Kelių	šakelių bazilikų
	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų
	Druskos
	Aliejaus (kepti)

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