

## Pomidorinis mėšainis su mocarela



### Gaminimas

#ALFAS LT. Sultingas ir gardus mėšainis, 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 sausiai brandintą jautienos maltinį „Mėšainiams“ iškepkite iki norimo iškepimo lygio, pasūdykite, užberkite šviežiai grūstų juodųjų pipirų.
5. Palikite mėšainį kelioms minutėms pastovėti, kad mėsos sultys tolygiai pasiskirstytų.
6. Bandelės perpjaukite pusiau ir apskrudinkite keptuvėje.
7. Apskrudintą bandelę patepkite majonezo padažu, dėkite salotų lapus, bazilikus, mocarelos griežinėlius, ant jų – iškepusį mėšainį, 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	mėšingo pomidoro
1 šaukšteliu	cinamono
1 mėlynojo	svogūno
1 rutuliuko	močarelės
60 g	pusriebio majonezo
20 g	džiovintų pomidorų pesto
1	citrinos
1	KITCHEN ME šviežio sausiai brandintos jautienos maltinio Mėšainiams
1	sviestinės bandelės
	Salotų lapų
Kelių	šakelių bazilikų
	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų
	Druskos
	Aliejaus (kepti)