



Pusiau nuogas mėšainis gamtoje - nes gamtoje skaniau!



Gaminimas

1. Pasiruošiame riekelėmis pjaustytus pomidorus; nuplauname, nusausiname salotos lapus; supjaustome marinuos agurkėlius
2. Mėsą ant laužo kepame lygiai taip, kaip nurodyta ant pakuotės .
3. Baigiant kepti mėšai, dedame čederio sūrį (kad išsilydytų) ir poliarines duoneles (kad sušiltų)
4. Dėliojame pusiau nuogą mėšainį: poliarinė duonelė, Amfora sūrelis, salota, pomidoras, mėšytė su išsilydžiusiu sūriu ir marinuoti agurkėliai šalia

Skanaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

	Poliarinė duonelė iš Street food duonos asortimento
	Tepamas natūralus sūris Amfora
	Salota
	Pomidoras
	Kitchen me mėsos paplotėliai
	Čederio sūris
	Marinuoti agurkėliai Spilva