



SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS BANDELĖS SU JAUTIENA



Gaminimas

1. Pagardiname mėsą druska ir pipirais ir apkepame iš abiejų pusių ant šlakelio aliejaus.
2. Svogūną ir papriką supjaustome kubeliais.
3. Atšaldome tešlą. Pusė tešlos lapelio iš vienos pusės aptepame pasirinktu padažu, ant padažo dedame riekelėmis pjaustytą mėsą, svogūnus, papriką, kukurūzus ir sūrio. Kitoje pusėje, kuri liko be padažo, padarome kelis horizontalius įpjovimus ir užlenkiame ant įdaro viršaus. Suspaudžiame palei kraštus, kad įdaras neišbėgtų.
4. Paruoštas bandeles sudedame ant kepimo skardos užklotos kepimo popieriumi ir aptepame bandelių viršų kiaušinio plakiniu, bei pabarstome sezamo sėklomis.
5. Bandeles kepame iki 200 laip. įkaitintoje orkaitėje apie 15-20min, kol gražiai paruduos.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 pakuotės	bemielės tešlos
220 g	sausai brandinto jautienos paslėpsnio didkepsnio iš Kitchenme
1 vnt.	rausvojo svogūno
100 g	tarkuoto fermentinio sūrio
1 vnt.	raudonosios saldžiosios paprikos
šiek tiek	konservuotų saldžių kukurūzų
šiek tiek	picos padažo arba kito jūsų mėgstamo padažo
1 kiaušinio	plakinio (aptepimui)
šiek tiek	sezamo sėklų (pabarstymui)
šiek tiek	druskos (mėsai)
šiek tiek	maltų juodųjų pipirų (mėsai)
šlakelio	aliejaus (mėsos kepimui)