

Surf and turf mėšainis



Gaminimas

1. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėšainiams“ apkepkite ant grilio iš abiejų pusių ir pagardinkite druska bei pipirais. Apkepkite čioriso dešrą ir krevetes, pagardinkite prieskoniais.
2. Marinuotą papriką, raudonąjį svogūną ir mangą supjaustykite plonomis riekelėmis.
3. Mėšainio bandelę paskrudinkite ant grilio. Patepkite majonezu.
4. Sluoksniuokite mėšainį sudėdami ant apatinės bandelės salotų lapus, jautienos paplotėlį, čiorisą bei krevetes, sudėkite daržoves ir prispauskite viršutine bandele.

Už receptą dėkojame VMG komandai, virtuvės šefui Paulius Janušui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėšainiams
žiupsnelis	Druskos, pipirų
20 g	čioriso dešros
3	stambių krevečių
40 g	marinuotos paprikos
20 g	raudonojo svogūno
20 g	mango
1	mėšainio bandelės
30 g	majonezo
10 g	salotų lapų