



Triušienos mėsainiai su pelėsiniu sūru ir balzamiko majonezu



Gaminimas

1. Keptuvėję įkaitiname šaukštą aliejaus ir sudedame triušienos maltinius.
2. Maltiniams apkepus iš vienos pusės, juos apverčiame ir ant viršaus dedame po šaukštą sūrio.
3. Pomidorą perpjauname ir perpjauta puse į apačią dedame į keptuvę prie maltinių.
4. Didelėje keptuvėje įkaitiname gabalėlį sviesto ir sudedame perpjautas burgerių bandeles balta puse į apačią. Paskrudiname minutę ar dvi.
5. Majonezą sumaišome su balzamiko actu.
6. Darome mėsainį: burgerio bandelę patepame majonezu, dedame salotų ir svogūno, tada dedame iškepusį triušienos maltinuką, tada keptą pomidorą. Patepame viršutinę burgerio bandelę majonezu ir užvožiame.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2	triušienos maltinių
1 v.š.	aliejaus
1	pomidoro
2 v.š.	mėlynojo pelėsio sūrio
2	burgerių bandelių
gabalėlio	sviesto
1 v.š.	majonezo
pagal skonį	Balzamiko acto
patiekimui	Salotų ir mėlyno svogūno