



Ypatingasis mėšainis su vienu saldžiai gardžiu ingredientu

Gaminimas



1. Vieną maltinių pusę apibarstykite kario su mangais prieskoniais. Pašlakstykite žaliosios citrinos sultimis ir aliejumi. Pagardinkite druska ir pipirais. Antrą maltinių pusę taip pat pagardinkite druska ir pipirais. Galite palikti porai minučių pasimarinuoti.
2. Mangą supjaustykite griežinėliais. Pamarinuokite lygiai kaip triušieną.
3. Ant grilio grotelių dėkite maltinius ir mangus.
4. Svogūną supjaustykite griežinėliais.
5. Bandeles perpjaukite perpus ir dėkite apskrusti, tik neperkepkitė. Kai apkeps, pilkite padažo ir uždėkite salotų lapų. Po to dėkite svogūnų, mango ir iškepusius maltinius. Ant viršaus dėkite korėjietiškę morkų ir traškių svogūnų.
6. Kitą bandelės pusę taip pat patepkite padažu ir uždėkite ant mėšainio viršaus.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2	KITCHEN ME triušienos maltinių mėšainiams
žiupsnelis	SANTA MARIA prieskonių Curry Mango
1/2	žaliosios citrinos sulčių
šlakelio	alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	SANTA MARIA akmens druskos
žiupsnelis	SANTA MARIA juodųjų pipirų Tellicherry
1	mango
1	raudonojo svogūno
pagal poreikį	raškių džiovintų svogūnų
50 g	korėjietiškę morkų
2	Brioche bandelių mėšainiams
įvairių skonių	BBQ padažų
kelių	šviežių KIETAVIŠKIŲ salotų lapų