

Burgeris su paukštiena ir keptais persikais



Gaminimas

1. KITCHEN ME antienos filė maltinius „Mėsainiams“ patepkite aliejumi, pabarstykite druska ir dėkite ant įkaitintų grotelių.
2. Persikus perpjaukite pusiau, išimkite kauliukus ir kepkite ant grotelių, kol vaisiai suminkštės. Nuimkite apdegusią odėlę ir šakute švelniai pabraukykite vaisių puseles, paversdami persiko paviršių padažu.
3. Supjaustykite trumpavaisį agurką ir raudonąjį svogūną.
4. Paskrudinkite mėsainių bandeles.
5. Ant šiltos bandelės puselės pilkite padažą „Medaus – garstyčių“, dėkite špinatų lapų, svogūno, iškepusį maltinį, persiko pusele, mėtų ir kalendrų mišinio.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame VMG komandai!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2	KITCHEN ME antienos filė maltinių „Mėsainiams“ su jalapenu
šlakelio	Alyvuogių aliejaus
žiupsnelis	akmens druskos
2	persikų
1	agurko
1	raudonojo svogūno
2	bandelių mėsainiams
50 g	padažo „Medaus – garstyčių“
pagal poreikį	Špinatų lapų
pagal poreikį	Mėtų ir kalendrų šakelių