

IŠBANDYTI IR LAIKO PATIKRINTI MĒSAINIAI – geriausias kombo



Gaminimas

1. Iškūrename kepsninę.
2. Dedame kepti maltinius: kepame vieną pusę 2min., apverčiame maltinį ir kepame dar 2min., o tada vėl apverčiame ir ant maltinio dedame sūrio riekele, pakaitiname kol išsilydo sūris.
3. Baigiant kepti maltinius, sudedame bandeles, kad pašiltų (joms tereikia poros minučių).
4. Ant apatinės mėsainio bandelės tepame naminį majonezą, dedame salotos lapą, maltinio ir sūrio duetą, pomidoro griežinėlių ir užverčiame viršutinę mėsainio bandelę, išteptą svogūnų džemu. SKANAUS!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Bet pirmiausia maistas.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

300 g	KITCHENme antienos filė maltiniai mėsainiams
pagal poreikį	Vilniaus duona BRIOCHE mėsainių bandelės
	SKANOVĖ svogūnų džemas
	Naminis majonezas
	Salotos lapai
	Pomidoras
	Čederio sūris
	Kepsninė