

Mini mėsiniai su antiena



Gaminimas

1. Padažui skirtus ingredientus su virtuvine šluotele sumaišykite.
2. Supjaustykite **antienos mėsos lazdeles** griežinėliais.
3. Susmulkinkite agurką.
4. Bandeles perpjaukite pusiau ir padenkite abi puseles paruoštu padažu.
5. Vieną puselę bandelės apibarstykite smulkintais agurkėliais ir išdėliokite smulkintas **antienos mėsos lazdeles**, užberkite krapais ir užvoškite bandelės viršūnėle.
6. Persmeikite suformuotą mini burgeriuką smeigtuku, papuoštu mini pomidoru.

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

10 vnt.	mini arbatinių bandelių
60 g	KITCHEN me karštai rūkytų antienos mėsos lazdelių
1 vnt.	agurko
keletos	krapų šakelių
keletos	mini pomidorukų
	Padažui:
20 g	lydyto sūrio su mėlynaisiais pelėsiais ir saulėje džiovintais pomidorais
30 g	tarkuoto Džiugo sūrio
2 v.š.	majonezinio sūrio skonio padažo