

Naminiai mėšainiai su paukštiena



Gaminimas

1. Į dubenį sudėkite pomidorų padažą, kelias uogas ir sutrinkite.
2. Į keptuvę su aliejumi dėkite kepti antienos maltinukus mėšainiams. Apibarstykite sezamais.
3. Sausoje keptuvėje apkepkite bandeles.
4. Pusžiedžiais supjaustykite svogūną.
5. Suformuokite mėšainį: apatinę bandelę patepkite sūreliu, dėkite salotų lapus, svogūno, agurko, mėšainį, kelias uogas, dar svogūno. Viršutinę bandelės dalį patepkite uoginiu pomidorų padažu ir užvožkite mėšainį.

- Uogas gali būti tiek šviežios, tiek šaldytos.
- Padažą galite papildomai pasaldinti, jei nemėgstate rūgštumo.
- Kad mėšainis geriau laikytųsi, naudokite prismeigti medinius iešmelius.

Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2	KITCHEN ME antienos file maltinių „Mėšainiams“
2	brioche tipo bandelių
šlakelio	aliejaus
1	svogūno
Kelių šaukštų	Philadelphia tepamojo sūrelio su žolelėmis
1	trumpavaisio agurko
kelių	salotų lapų
žiupsnelis	sezamų sėklų
	Padažui:
4 šaukštų	Suslavičiaus pomidorų padažo
kelių	gervuogių ir aviečių + patiekti