

SULTINGI ANTIENOS MĖSAINIAI SU MARINUOTAIS RAUDONAISIAIS SVOGŪNAIS



Gaminimas

1. Marinuotiems svogūnams: plonais pusžiedžiais supjaustykite svogūną, sudėkite į dubelį ir užpilkite verdančiu vandeniu. Palaikykite apie 1 min., tuomet nupilkite vandenį, perliekite šaltu vandeniu ir gerai nuvarvinkite. Tuomet užberkite šiek tiek cukraus, užpilkite acto, išmaišykite ir atidėkite į šalį (kiekius pareguliuokite pagal skonį).
2. Padažui: į dubenėlį dėkite majonezą, smulkiai supjaustytas česnako skilteles, pjaustytus krapus, druską ir viską gerai išmaišykite.
3. Mėsainių bandelių puseles paskrudinkite sausoje keptuvėje arba ant grilio ir atidėkite į šalį.
4. Į keptuvę įpilkite šlakelį aliejaus, įkaitinkite ir dėkite antienos maltinius, užberkite druskos, maltų juodųjų pipirų ir kepkite tol, kol apskrus. Tuomet apverskite ir vėl užberkite druskos, maltų juodųjų pipirų ir apskrudinkite. Galiausiai uždėkite po sūrio riekelę ir išjunkite ugnį.
5. Ant bandelių puselės užtepkite paruošto padažo, dėkite salotų lapus, agurko griežinėlius, iškeptą maltinį, ant viršaus marinuotus svogūnus. Viršutinę bandelės pusę taip pat patepkite padažu ir uždėkite ant viršaus. Šalia patiekite vyšninius pomidorus.

Skanaus ;)
Už receptą dėkojame Monika Oliv.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

440 g	
4	mėsainių bandelių su sezamo sėklomis
4 riekelių	lydyto sūrio
mėgiamų	salotų naudojamų gražgarstes ir burokėlių lapus
kelių	griežinėlių agurko
kelių	vyšninių pomidorų
	marinuotiems svogūnams:
1/2	raudonojo svogūno
žiupsnelis	cukraus
šlakelio	raudonojo vyno acto
	padažui:
8 a.š.	majonezo
1-2 skiltelių	česnako
žiupsnelio	šviežiai pjaustytų krapų
Žiupsnelio	druskos