

Aštrūs mėšainiai su sausai brandinta jautiena ir Chalapos paprikomis



Gaminimas

1. Pasiruoškite padažą: supjaustykite mėlyną svogūną. Padažui skirtus ingredientus suberkite į elektrinį trintuvą ir susmulkinkite iki vientisos masės.
2. Keptuvėje ar griliuje (pagal galimybes) iškepkite sausai brandintos smulkintos jautienos "Mėšainiams" paplotėlius. Ant išpektų paplotėlių dėkite sūrio riekeles ir leiskite jam išsilydyti.
3. Pašildykite BRIOCHE bandeles, jas apskrudindami.
4. Supjaustykite griežinėliais pomidorus ir marinuotus agurkėlius.
5. Ant apatinės bandelės tepkite paruoštą aštrųjį padažą, išdėliokite špinatų lapelius, marinuotų agurkėlių griežinėlius, iškeptą jautienos paplotėlį su sūriu ir pagardinkite marinuotų Chalapijos paprikų griežinėliais ir pomidorais.
6. Apteptkite padažu likusią bandelės dalį ir dėkite ją ant viršaus. Skanaus!

Improvizuokite, atraskite naujas skonio natas, suderinkite tai, kas atrodo nesuderinama!
Gardūs linkėjimai iš KITCHEN me virtuvės!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

4 x150 g	sausai brandintos jautienos maltiniai
4 vnt.	Vilniaus duona BRIOCHE mėšainių bandelių
pagal poreikį	Marinuotų agurkėlių
pagal poreikį	Marinuotų Chalapos paprikų griežinėliai
4 riekelės	čederio sūrio
pagal poreikį	Špinatų lapelių
2 vnt.	pomidorai
	Padažui:
2 v.š.	Majonezo
1 v.š.	Aštraus kečupo
1/2 vnt.	mėlynojo svogūno
pagal poreikį	Marinuotų Chalapos paprikų griežinėliai