Brioche bandelės su jautiena

Gaminimas

1. Visą bandelių kepalą perpjauti skersai, įkaitinti keptuvę ir labai trumpai, šiek tiek paspaudžiant apkepti abi vidines kepaliuko dalis.
2. Keptuvėje įkaitinti aliejų ir apkepti jautienos maltinius, abi puses kepti apie 2min (labiau perkeptam paplotėliui, kepti ilgiau), iškepusį maltinuką dėti į lėkštę ir palikti apie 2-3min.
3. Griežinėliais supjaustyti pomidorus ir agurkėlius. Pasiruošti salotos lapus.
4. Sluoksniavimas: duona (apatinė dalis), pomidorų padažas, salotos lapai, maltinukai, sūris, pomidorai, pjaustyti agurkėliai, sūrio padažas ant viršutinės duonos dalies ir ją užvožti ant likusios mėsainio dalies, šiek tiek paspausti.
Supjaustyti pagal duonos “kvadratėlius”.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Rožinis avokadas.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

6 kvadratukai	Brioche plėšomos duonos
2x150 g	Kitchen me sausai brandintų jautienos maltinių
2 v.š	pomidorų padažo
	Lapinių salotų
	Pomidoro
6 riekelių	lydyto čederio sūrio
	Marinuotų agurkėlių
pagal poreikį	Sūrio padažo
kepimui	Aliejaus

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/brioche-bandeles-su-jautiena.htm?tpl=pdf