

Caprese mėsainis



Gaminimas

Įkaitinkite kepsninę iki 200C arba taip pat kepkite ant gerai įkaitintos keptuvės.
Kambario temperatūros mėsainius padėkite ant grotelių ir kepkite po 2-3min iš kiekvienos pusės iškepus palikti šiltai ir apiberti druska bei pipirais.
Kepkite bandeles ant grotelių 1-2 minutes arba iki tol kol atsiras gražios grotelių žymės.
Apatinį bandelės sluoksnį patepkite su baziliko majonezu, dėkite gražgarsčių, tuomet dėkite mėsainio paplotėlį, o ant viršaus sluoksniais pjaustyta pomidorą ir mocarelą, apšlakstyti balzamiku. Dėti pesto padažus ir uždengti likusia bandelės dalimi.
Už receptą dėkojame Lucky spoon.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 vnt.	ciabatta bandelių
2 vnt.	KitchenMe jautienos mėsainių paplotėlių
2 šaukštai	raudonojo pesto ir 2 šaukštai bazilikų pesto
1 rutuliukas	Mozzarella sūrio
2 vnt.	vynuogių prinokusių pomidorų arba tokių kokių turite
1 sauja	gražgarsčių
2 šaukštai	baziliko majonezo (majonezą subblendinti su šviežiais bazilikų lapeliais arba petražolėmis)
2 šaukštai	kreminio balzamiko acto