

## Mėsainis sakartveliškais motyvais



### Gaminimas

#### PCHALIS

1. Riešutus užmerkite šaltame vandenyje valandai, tada nusausinkite. Į trintuvo indą sudėkite burokėlius, česnaką, burokėlių lapus ir riešutus. Viską sutrinkite iki vientisos masės. Pagardinkite KOTANYI malta kalendra, citrinos sultimis, pasūdykite.
2. Dviem šaukštais formuokite burokėlių masės kukuliukus.

#### SACEBELIS

1. Visas daržoves išskyrus kalendras nuplaukite ir sumalkite mėsmale. Įberkite druskos, KOTANYI maltos kalendros, DANSUKKER ekologiško cukraus „Panevėžio Plius“, supilkite actą ir kaitinkite, kol padažas sutirštės.
2. Pabaigoje sudėkite smulkintas kalendras, užvirinkite ir supilstykite į stiklainius.

1. KITCHEN ME sausai brandintos jautienos maltinius „Mėsainiams“ apkepkite ant ZYLE KAMADO grilio iš abiejų pusių ir pagardinkite druska bei pipirais. Taip pat apskrudinkite VILNIAUS DUONA mėsainių bandeles su raugu.
2. Bandeles patepkite sacebelio padažu ir sluoksniuokite mėsainius. Dėkite ant apatinės bandelės salotų lapus, jautienos maltinį, pchalio kukuliuką, pomidoro riekeles, marinuotus svogūnus ir prispauskite viršutine bandele. Galite papuošti kalendros lapeliais.

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

### INGREDIENTAI

2	KITCHEN ME šviežių sausai brandintos jautienos maltinių Mėsainiams
2	VILNIAUS DUONA mėsainių bandelių su raugu
Keleto	mėgstamų salotų lapų
1	pomidoro
	SACEBELIUI:
500 g	mėsingų pomidorų
200 g	raudonųjų paprikų
5-6 skiltelių	česnako
1	aitriosios paprikos
1	saliero lapkočio su lapais
1 šaukšto	KOTANYI maltos kalendros
1 šaukšteliu	malto kumino
1 šaukšto	prieskonių Chmeli-suneli
50 g	DANSUKKER ekologiško cukraus Panevėžio Plius
50 g	raudonojo vyno acto
Žiupsnelio	druskos

1 ryšelio	kalendrų
	BUROKĖLIŲ PCHALIUI:
2 vid. dydžio	virtų arba keptų burokėlių
150 g	graikinių riešutų
30 g	burokėlių lapų
2 skiltelių	česnako
1 šaukštelio	KOTANYI maltos kalendros
1	citrinos sulčių
žiupsnelio	druskos
	MARINUOTIEMS SVOGŪNAMS:
1	mėlynojo svogūno
1	citrinos sulčių
(pagal skonį)	Cukraus
žiupsnelio	druskos
Keleto	smulkiai kapotų kalendrų lapelių