

Mėsainis su jautiena ir šoninės džemu



Gaminimas

Pirmiausia ruošiamas šoninės džemas. Supjaustomas kubeliais svogūnas ir dedamas kepti su trupučiu aliejaus. Tada plonomis juostelėmis pjaustome šoninę, čili pipirą. Kepame, kol šoninė pasidaro traški. Pilame actą, cukrų, kavą, vandenį, klevų sirupą, pipirus ir druską ir kaitiname apie 30 min, vis pamaišant, kol sutirštės. Bandelės apkepamos orkaitėje. Tuo metu supjaustomi iceberg salotos lapai, indelyje sumaišomas majonezas ir prancūziškos garstyčios lygiomis dalimis. Jauienos maltiniai kepami po 2 minutes kiekvienai pusei iš abiejų pusių labai gerai įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus. Iškepus iškart dedama po 2 gabaliukus čederio sūrio ir paliekama pailsėti. Ant apkepusių mėsainio bandelių tepamas majonezo-garstyčių padažas, tada dedami salotų lapai, mėsos maltinis su sūriu ir didelis šaukštas šoninės džemo. Ant viršaus - padažu patepta mėsainio bandelė. Skanaus!

Už receptą dėkojame Meilė per skrandį!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

3 bandelės	mėsainiams
6 gabaliukai	čederio sūrio
3x150 g	Šviežias sausai brandintos jautienos maltinis
keli lapai	iceberg salotos
po 2 šaukštus	majonezo ir Dijon garstyčių
	Šoninės džemui:
100 g	riekelėmis pjaustytos rūkytos šoninės
nedidelis	svogūnas
pusės	čili pipiro
30 ml	espresso kavos
60ml	vandens
2-3 šaukštai	rudojo cukraus
2 šaukštai	klevų sirupo
2 šaukštai	balzamiko acto
pagal skonį	druskos ir pipirų