

Mėsainis su ožkų sūriu ir riešutais



Gaminimas

1. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“ apkepkite ant grilio iš abiejų pusių, pagardinkite druska ir pipirais.
2. Bandelę paskrudinkite ant grilio. Patepkite jos viršų ir apačią obuolių-salierų majonezu.
3. Ant bandelės apatinės dalies dėkite KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“, ožkų sūrį, keptą burokėlį, špinatų lapus ir riešutus. Uždenkite viršutiniu sluoksniu.

Už receptą dėkojame VMG komandai, virtuvės šefui Paulius Janušui.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėsiniamis
žiupsnelis	Druskos, pipirų
1	mėsainio bandelės
80 g	obuolių-salierų majonezo
40 g	brandinto ožkų sūrio
30 g	kepto burokėlio
10 g	špinatų lapelių
20 g	lazdynų riešutų