

NAMINIAI MĒSAINIAI



Gaminimas

pasiruošiame daržoves: pomidorus supjaustome riekelėmis, salotas nuplauname, nusausiname ir išpjauname baltas/kietas salotos dalis;

2. kol kepsime mėsą, bandeles šildome orkaitėje, kol paruduos/apskrus;
3. ruošiame mėsą: mėsainių paplotėlius kepame taip, kaip nurodyta ant pakuotės, o baigiant kepti uždedame ožkos sūrį ir leidžiame jam pasilydyti (dvigubas sūrio sluoksnis dar geriau!);
4. servuojame: apatinę bandelę ištepame karamelizuotais svogūnais, dedame keletą salotos lapų, pomidoro riekes, mėsą su sūriu ir majonezu išteptą viršutinę bandelę.

SKANAUS!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 VNT.	mėsainių bandelių
	Naminio arba pirktinio majonezo
riekelėmis	Ožkos sūrio
2 vnt.	Kitchen me mėsainių paplotėlių
didelio	pomidoro
	Romaine salotos
	Karamelizuotų svogūnų „Skanovė“