

## Pikantiški jautienos mėšainiai su ananasu



### Gaminimas

Į skardą sudedame maltinius, ananaso ir pomidoro riekeles, apšlakstome aliejumi, pabarstome druska ir pipirais. Kepame 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 20 minučių. Likus 5 minutėms įjungiamo apipūtimo funkciją. Mėšainius puošiame laiškinių svogūno stiebeliais. Už receptą ir nuotrauką dėkojame Monika OLiv. Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

2 x150 g	jautienos maltinių mėšainiams
2 riekelių	ananaso
2 riekelių	pomidoro
mėgiamų	Salotų lapų
4 stiebelių	laiškinių svogūno
pagal skonį	Druskos ir pipirų
2 valgomųjų šaukštų	tyro alyvuogių aliejaus