Surf and turf mėsainis

Gaminimas

1. KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos maltinį „Mėsainiams“ apkepkite ant grilio iš abiejų pusių ir pagardinkite druska bei pipirais. Apkepkite čioriso dešrą ir krevetes, pagardinkite prieskoniais.
2. Marinuotą papriką, raudonąjį svogūną ir mangą supjaustykite plonomis riekelėmis.
3. Mėsainio bandelę paskrudinkite ant grilio. Patepkite majonezu.
4. Sluoksniuokite mėsainį sudėdami ant apatinės bandelės salotų lapus, jautienos paplotėlį, čiorisą bei krevetes, sudėkite daržoves ir prispauskite viršutine bandele.

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

INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėsainiams
žiupsnelis	Druskos, pipirų
20 g	čioriso dešros
3	stambių krevečių
40 g	marinuotos paprikos
20 g	raudonojo svogūno
20 g	mango
1	mėsainio bandelės
30 g	majonezo
10 g	salotų lapų

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/surf-and-turf-mesainis.htm?tpl=pdf