

Suvožtiniai su brandinta jautiena



Gaminimas

Bandeles perpjaukite, pjūviu žemyn sudėkite į įkaitintą keptuvę ir paskrudinkite. Į keptuvę įpilkite pusę aliejaus, suberkite aitriąją papriką, susmulkintą svogūną bei sutarkuotą morką. Užberkite druską. Pamaišydami kepkite ant vidutinė kaitros, kol daržovės ims karamelizuotis. Galiausiai suberkite sukapotas petražoles. Po minutės daržoves iš keptuvės perkelkite į dubenį. Ir sutrinkite iki tyrės. Prie jų sudėkite jautieną, suberkite džiūvėsėlius ir viską sumaišykite. Mėsos masę padalinkite į keturias lygias dalis, suformuokite maždaug 3 cm storio kotletukus ir kepkite įkaitintame likusiame aliejuje, kiekvieną pusę po maždaug 3 min. Po apvertimo ant kotletuko galima uždėti griežinėlj fermentinio sūrio. Ant bandelės dėkite suplėšytą salotos lapą, šaukštą majonezo ir garstyčių mišinio, kotletuką ir užberkite žalumynų.

Už receptą dėkojame Giedrei Burauskienei.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

4 vnt.	suvožtinių bandelių
4-5 šaukštų	aliejaus kepti
žiupsnelio	aitriosios paprikos
1 didelio	svogūno
1 didelės	morkos
1 šaukštelio	druskos
1 šaukšto	sukapotų petražolių
300 g	maltos brandintos jautienos
3-4 šaukštų	maltų džiūvėsėlių
4	salotos lapų
4 šaukštų	majonezo
2 šaukštelių	garstyčių (gali būti grūdėtos arba su medumi)
1 šaukšto	sukapotų saliero lapų