

VASARIŠKAI GAIVŪS MĒSAINIAI SU PERSIKU



Gaminimas

1. Iškurename kepsninę.
2. Vienu metu dedame kepti maltinius ir persiko griežinėlius: kepame vieną pusę 4min., viską apverčiame ir kepame dar 4min. Persikus nuimame nuo griliaus, o maltinius vėl apverčiame ir uždedame pjaustytas mocarelos riekeles, pakaitiname kol išsilydo sūris.
3. Baigiant kepti maltinius, sudedame bandeles, kad pašiltų (joms tereikia poros minučių).
4. Ant apatinės mėsainio bandelės tepame pesto, dedame mėsos paplotėlį su sūriu, pakepintus persiko griežinėlius, baziliko lapelių ir viską apšlakstome balzamiko pasta, uždengiame viršutine bandele.

SKANAUS!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	KITCHENme sausai brandinti jautienos maltiniai mėsainiams
	Gardėsis BRIOCHE mėsainių bandelės
	Buivolių mocarela
1	Persikas
pagal poreikį	Pesto
pagal poreikį	Baziliko lapeliai
pagal poreikį	Balzamiko pasta