

Triušienos mėšainiai su pelėsiniu sūru ir balzamiko majonezu



Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitiname šaukštą aliejaus ir sudedame triušienos maltinius.
2. Maltiniams apkepęs iš vienos pusės, juos apverčiame ir ant viršaus dedame po šaukštą sūrio.
3. Pomidorą perpjauname ir perpjauta puse į apačią dedame į keptuvę prie maltinių.
4. Didelėje keptuvėje įkaitiname gabalėlį sviesto ir sudedame perpjautas burgerių bandeles balta puse į apačią. Paskrudiname minutę ar dvi.
5. Majonezą sumaišome su balzamiko actu.
6. Darome mėšainį: burgerio bandelę patepame majonezu, dedame salotų ir svogūno, tada dedame iškepusį triušienos maltinuką, tada keptą pomidorą. Patepame viršutinę burgerio bandelę majonezu ir užvožiame.

Už receptą dėkojame Minimali virtuvė.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2	triušienos maltinių
1 v.š.	aliejaus
1	pomidoro
2 v.š.	mėlynojo pelėsinio sūrio
2	burgerių bandelių
gabalėlio	sviesto
1 v.š.	majonezo
pagal skonį	Balzamiko acto
patiekimui	Salotų ir mėlyno svogūno