

Skanus burgeris su antiena



Gaminimas

Nuo antienos filė nuimti odą. Filė supjaustyti įstrižai vidutinio storio gabaliukais. Juos išdėlioti ant pjaustymo lentelės, pabarstyti druska ir pipirais, uždengti maistine plėvele ir pamušti tiek, kad suplonėtų ir visas gabaliukas taps vienodo storio. Į tris lėkštes sudedam - miltus, paplaktus kiaušinius, smulkintus kukurūzų dribsnius. Tokia eilės tvarka merkiame ir kiekvieną antienos gabaliuką. Kepti įkaitoje keptuvėje.

Padažui sumaišyti visus ingredientus.

Bandeles pjauti pusiau, dėti padažo, salotos lapų, antieną, dar padažo ir tuomet agurkėlių.

Už receptą dėkojame Žiupsnis meilės ir pipirų.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos antienos file
2	kiaušiniai
2valg.š.	miltų
2 didelės saujos	kukurūzų dribsnių
	Padažui:
2valg.š.	graikiško jogurto
1valg.š.	majonezo
2arb.š.	saldžiųjų paprikų padažo (sweet chilly)
žiupsnelio	Druska, pipirai
	Patiekimui:
	Brioche bandelės
	Salotų lapai
	Marinuoti agurkėliai