

Rugsejo 1-osios naminis mėsainis



Gaminimas

1. Daržoves rinkitės tokias kokias tik mėgstate, galima interpretuoti taip kaip Jums patinka!
2. Mėsą paruoškite įprastai, kaip, kad darote maltinukus, tik nedėkite manų kruopų ar batono - gryna mėsa ir prieskoniai bei česnakais.
3. Išsikepkite mėsos paplotėlius lauke ant griliaus.
4. Kol mėsos paplotėliai kepa, pasiruoškite bandeles - jas įdėkite į orkaitę ir pašildykite, kad lengvai apskrustų.
5. Ir kai viskas iškepę ir apskrudę sluoksniuokite. Bandedes ištepkite padažais, dėkite salotą, pomidorą, mėsos paplotėlį, ant keptuvės pakepintus kumpio griežinėlius, sūrį, marinuotus agurkėlius ir svogūną. Uždenkite kita bandelės puse ir persmeikite smeigtuku.
6. Papuošti galite kaip tik norite, kad būtų smagiau padarykite akytes. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

600 g.	Lapino puota švž. smulkinta kalakutiena
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
Pagal skonį	Prieskoninės žolelės
2 skiltelės	Česnakai
6 vnt.	Burgerių bandelės
Pagal poreikį	Marinuoti agurkai
6 vnt.	Lydyto sūrio gabalėliai
Gūžė	Salota
12 vnt.	Šalto rūkymo kumpio gabalėliai
1 vnt.	Svogūnas
Pagal poreikį	Pomidorų pasta
Pagal poreikį	Majonezas