

Mėsainis su triušiena



Gaminimas

1. Majonezą sumaišykite su jogurtu ir raudonėliais, pagardinkite druska, pipirais.
2. Sumaišykite kopūstą su 2 šaukštais majonezo padažo.
3. Triušienos juosteles supjaustykite juostelėmis, česnako skilteles griežinėliais. Iškepkite triušieną keptuvėje su sviestu. Baigiant kepti sudėkite česnako griežinėlius.
4. Pomidorą ir avokadą supjaustykite plonais griežinėliais.
5. Kiaulienos šoninę supjaustykite griežinėliais, sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos ir apkepkite orkaitėje įjungus griliaus funkciją.
6. Sūrį supjaustykite griežinėliais, sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos keturis kvadratėlius ir kepkite orkaitėje įjungus griliaus funkciją, kol išsilydys ir paruduos krašteliai.
7. Bandeles, jei neperpjautos, perpjaukite horizontaliai pusiau. Pjūvio vietas pakepinkite sausoje keptuvėje.
8. Ant apatinės bandelės puselės užtepkite majonezo padažą, dėkite kopūstą, kelias pomidoro riekes, gražgarsčių, kelias keptas triušienos juosteles su česnakais, kelis šoninės griežinėlius, sūrio kvadratėlį, kelis avokado griežinėlius. Užvožkite likusia, padažu užtepta, bandelės pusele. Skanaus!



INGREDIENTAI

200 g.	Lapino puota švž. triušienos mėsos juostelės
3/4 stiklinės	Majonezas
3/4 stiklinės	Natūralus jogurtas
3 v.š.	Smulkinti raudonėlio lapeliai
1 stiklinė	Šiaudeliais pjaustytas šviežias kopūstas
1 vnt.	Pomidoras
Saujelė	Gražgarstės
2 skiltelės	Česnakas
Pagal poreikį	Sviestas (kepimui)
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Gabalėlis	Karšto rūkymo kiaulienos šoninė
Gabalėlis	Čederio sūris
1 vnt.	Avokadas
4 vnt.	Mėsainių bandelės

Dėkojame bulviukose.lt už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)