

## Antienos filė maltinių mėšainiai su brioche bandele ir ožkos sūrio užtepu



### Gaminimas

1. Antienos maltinius kepame ant griliaus maždaug po 3-4 minutes iš kiekvienos pusės.
2. Brioche bandelę perpjauname pusiau, kiekvieną pusę patepame ožkos sūriu.
3. Į vidų dedame iškepusį maltinį, salotų lapus ir paprikos riekelę.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2 vnt.	Antienos maltinių Mėšainiams
2 vnt.	Brioche bandelių
2	raudonosios paprikos riekelių
50 g	tepamojo ožkos sūrio
keletos	salotų lapų