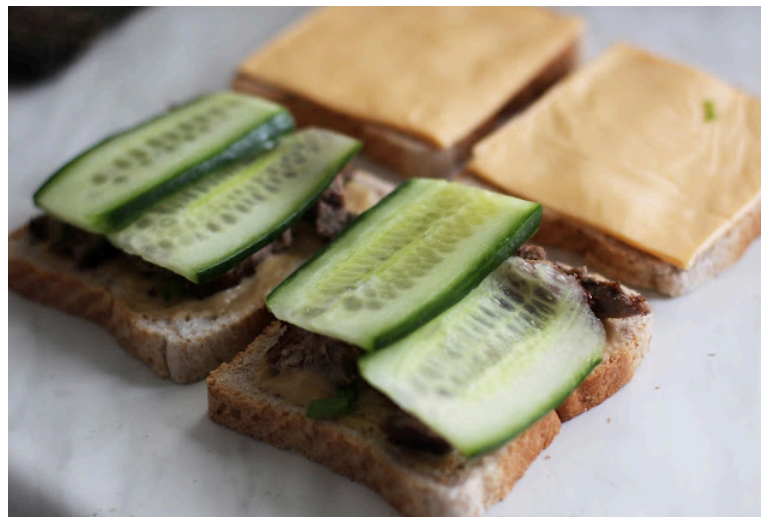
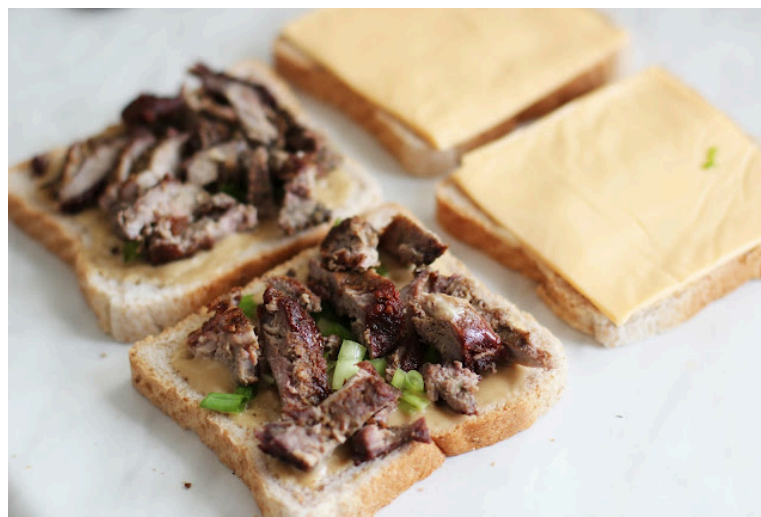


Karšti sumuštiniai su antiena



Gaminimas

1. Antienos didkepsnį kepkite ant didelės ugnies 4 min iš kiekvienos pusės (nevartyti), išjunkite, uždenkite ir duokite pastovėti apie 10 min.
2. Mėsą supjaustykite juostelėmis.
3. Sumaišykite majonezą su Teriyaki padažu, druska ir pipirais.
4. Imti forminę duoną, tepkite padažu sumuštinio apačią ir viršutinės duonos viršų, ant apatinės dalies berkite smulkintus svogūnų laiškus, dėkite pjaustytą mėsą, agurką, sūrį, galiausiai - uždenkite.
5. Kepkite sumušitnių keptuvėje, kol sumuštiniai gražiai apskrus. Skanaus!



INGREDIENTAI

| | |
|-------------------|--|
| 350 g (1 pakuotė) | Antienos filė |
| 6 vnt. | forminės duonos |
| 6 juostelių | pjaustyto agurko |
| pagal skonį | smulkintų svogūnų laiškų |
| 3 vnt. | forminės duonos dydžio sūrio griežinėlių |
| Padažui: | |
| 2 v.š. | majonezo |
| 1 v.š. | Teriyaki padažo |
| pagal skonį | druskos, pipirų |

Dėkojame [Jelenos maisto blogas](#) už receptą!
Atgal į receptų sąrašą