

Mėsainis su antiena



Gaminimas

1. Keptuvėje apkepiname šoninę. Išimame iš keptuvės ir atidedame.
 2. Toje pačioje keptuvėje, ant nuo šoninės likusių riebalų kepame burgerius po kelias minutes iš abiejų pusių.
 3. Paruošiame daržoves - pomidorą ir svogūną supjaustome riekelėmis. Avokadą sutriname.
 4. Bandeles paskrudiname ant sausos keptuvės arba orkaitėje.
 5. Ant bandelių tepame trintą avokadą, dedame salotų, pomidorų ir svogūnų. Ant viršaus dedame burgerius, keptą šoninę ir užvožiame bandele patepta pomidorų padažu.
 6. Tiekiamo su bulvytėmis. Skanaus!
- Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Pakuotės antienos burgerių su jėlapenais
4	šoninės juostelių
2	bandelių burgeriams
puse	sunokusio avokado
saujos	rukolos
puse	Pomidoro
pagal poreikę	Svogūno
mėgiamo	Pomidorų padažo