

Mėsainis su antienos maltiniu



Gaminimas

Ilgai nelaukus, progai pasitaikius, gaminau!

Maltiniai šviežūs, juos reikia iškepti griliuje, keptuvėje arba orkaitėje. Aš baisiai skubėjau, tai viską keptuvėje dariau.

- Iškepiu maltinius
 - Pašildžiau bandeles
 - Ant šiltos bandelės pyliu padažiuko juk žinot, kad mano šaldytuvo padažų skyrelyje [@felixeveryday](#), dėju sūrio riekelę, maltinį ir maltiniu žemyn dar pašildžiau keptuvėje, kol sūris išsilydė.
 - Tada dar padažiuko, salotų ir marinuotų svogūnų (dar nuo gimtadienio liko ir puikiai išsilaikė šaldytuve [#neismeskmaisto](#))
 - Dar viena sūrio riekelė ir mėsainio kepurė.
- Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me antienos maltiniais su jalapenu
mėgiamų	bandelių
1	pomidoras
1/2	svogūno
2 riekėlės	sūrio
keletos lapelių	salotos
mėgiamo	padažo