

PAPRASTI, BET NEPRASTI MĖSAINIAI GAMTOJE



Gaminimas

1. Iškurename kepsninę.
2. Dedame kepti maltinius: kepame vieną pusę 2min., apverčiame maltinį ir kepame dar 2min., o tada vėl apverčiame ir ant maltinio dedame sūrio riekelę ir pakaitiname kol išsilydo.
3. Baigiant kepti maltinius, sudedame bandeles, kad pašiltų.
4. Ant apatinės mėsainio bandelės tepame svogūnų džemą, dedame salotos lapą, maltinio ir sūrio duetą, dėliojame agurko griežinėlius ir užverčiame viršutinę mėsainio bandelę.

Už receptą dėkojame ber pirmiausia maistas
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHENme antienos filė maltiniai mėsainiams
keletos	Vilniaus duona BRIOCHE mėsainių bandelės
	SKANOVÉ svogūnų džemas
	Salotos lapai
	Šviežias agurkas
	Čederio sūris Atleet Valio