

Gardūs mėsainiai visai šeima



Gaminimas

Morkas smulkiai supjaustome (turėtų gautis plonos juostelės), kurias sutepame vienu šaukštu aliejaus ir dedame kepti į 200 °C laipsnių įkaitintą orkaitę, kol gerai apskrus ir taps traškios. Avokadą sutriname su šiek tiek citrinos sulčių. Agurką supjaustome griežinėliais. Sausai brandintus jautienos paplotėlius apibarstome druska ir pipirais, apkepame gerai įkaitintoje keptuvėje arba orkaitėje, jeigu nesinori naudoti riebalų. Sausoje keptuvėje paskrudiname per pusę perpjautas *bandeles*. Iškepusių morkų traškučius pagardiname burokėlių milteliais. O tada viską susluoksniuojame tokiu eiliškumu: bandelės apatinė dalis, sūris pagal skonį, morkų traškučiai, supjaustyti rauginti agurkai, mėsos paplotėlis. Ant viršutinės bandelės dalies tepame sutrintą avokadą ir uždedam ant viršaus. Smeigiame pagaliuką- vėliavėlę ir skanaus!

Recepto autorė Deivika D.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|--|
| 4x150 g | Kitchen me jautienos maltinių mėsainiams |
| 4 vnt. | Bandelių mėsainiams |
| 1 vnt. | rauginto agurko |
| 1-2 vnt. | morkų |
| 1 vnt. | avokado |
| 100 g | Sūrio |
| pagal poreikį | Citrinos sulčių |
| žiupsnelis | Druskos, pipirų |
| pagardinimui | Burokėlių miltelių |