

## Graikiškas burgeris lėkštėje



### Gaminimas

Supjaustome griežinėliais šampinjonus ir susmulkiname svogūną. Į įkaitintą keptuvę įpilame šlakelį alyvuogių aliejaus ir kepame susmulkintus grybus ir svogūną. Kepimo metu grybus ir svogūnus paprieskonuojame ir pasūdome, o tada įdedame medaus, kad karamelizuotųsi. Tada švarią keptuvę įkaitiname ir ant nedidelio kiekio alyvuogių aliejaus kepame šviežius sausai brandintos jautienos mėsos paplotėlius mėšainiams paprieskoniuotus oreganu ir čiobreliais. Kepimo laikas priklauso nuo to, kokio kepimo mėsytės norime. Tam, kad mėsa būtų sultinga, pakanka kepti kiekvieną pusę po 2 minutes.

Garnyrą pasirenkame pagal tai, ko norime ir ką mėgstame. Tai gali būti tiek gruzdintos bulvytės, tiek šviežių daržovių salotos. Svarbiausia atminti tai, kad pirmiausia pasiruošiame garnyrą, nes mėsytė bus paruošta labai greitai. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2 vnt.	„Kichen Me“ šviežio sausai brandintos jautienos maltinio „Mėsainiams“;
2 v.š.	alyvuogių aliejaus
1/2	svogūno
sauja	šampinjonų
žiupsnelis	čiobrelių
žiupsnelis	oregano
žiupsnelis	druskos
1 v.š.	medaus