

## ĮDARYTI PIEVAGRYBIAI SU JAUTIENA



### Gaminimas

Pievagrybius nuplaukite ir atsargiai išimkite kotelius, ištepkite pesto padažu. Marinuotus agurkėlius smulkiai supjaustykite, juos sudėkite į sausai brandintą smulkintą jautieną. Sūrį taip pat sudėkite į mėsą ir pagardinkite prieskoniais pagal skonį. Viską gerai išmaišykite ir iš mėsos formuokite nedidelius kukuliukus, juos dėkite į pievagrybius. Kepkite karšto oro gruzdintuvėje, 180 laipsnių temperatūroje apie 7 min.

Skanaus!  
[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

150 g	Sausai brandinto jautienos maltinio mėsainiams
	Pievagrybių
mėgiamų	prieskonių mėsai
	Pesto
	Marinuotų agurkėlių
	Tarkuoto sūrio