

Jautienos mėsainiai su karamelizuotais svogūnais ir mėlynuoju sūriu



Gaminimas

1. Sviestą ištirpinkite keptuvėje, sudėkite vidutinio stambumo gabaliukais supjaustytus svogūnus ir kepkite ant vidutinės ugnies, vis maišydami kol jie taps auksinės spalvos ir suminkštės - apie 20 minučių. Sumažinkite ugnį, supilkite balzaminį actą, rudąjį cukrų ir leiskite dar maišydami minutę ar dvi pakepti.
2. Mėsainius iškepkite ant grotelių ar keptuvėje su trupučiu aliejaus. Pagardinkite druska ir juodais pipirais.
3. Kol mėsa kepa, bandeles perpjaukite pusiau, lengvai paskrudinkite.
4. Ant bandelės dėkite mėsos paplotėlį, pabarstykite smulkintu mėlynuoju sūriu ir įkiškite trumpam į grilių, kad sūris apsilydytų. Tuomet uždėkite karamelizuotus svogūnus, uždenkite likusia bandelės puse ir patiekite. Skanaus!



Dėkojame Forellesreceptai.lt už receptą!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g.	KITCHEN me šaldyta brandinta smulkinta jautiena Mėsainiams
2 v.š.	Sviestas
2 vnt.	Svogūnai
1 v.š.	Balzaminis actas
1/2 a.š.	Rudasis cukrus
70 g.	Mėlynasis sūris
2 vnt.	Bandelės mėsainiams
Pagal skonį	Druska ir pipirai