

JAUTIENOS MĒSAINIAI SU KEPTOMIS DARŽOVĖMIS



Gaminimas

1. Papriką ir svogūnus supjaustykite žiedais ir kepkite keptuvėje su šlakeliu aliejaus ant vidutinės ugnies tol, kol daržovės suminkštės. Galiausiai pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, viską permaišykite ir atidėkite į šalį.
2. Kitoje keptuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejaus ir dėkite kepti kambario temperatūros **jautienos maltinius**. Ir kai bus beveik apskrudus kita pusė, ant viršaus sudėkite keptas daržoves, užberkite po žiupsnelį sūrio ir pabaikite viską kepti.
3. Mėsainių bandelių vidų apskrudinkite sausoje keptuvėje.
4. Bandelės puselę patepkite mėgstamu padažu, dėkite marinuoto agurko griežinėlius, iškeptą maltinį, uždenkite kita bandelės pusele ir iš karto patiekite.

Skanaus ;)

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Oditėlės blogui!](#)

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėsainis burgeriams
2 vnt.	mėsainiams skirtų bandelių
1 vnt.	raudonosios paprikos
2 nedidelių	svogūnų
žiupsnelis	tarkuoto kietojo sūrio
pagal poreikį	mėgstamo padažo
pagal poreikį	marinuotų agurkų
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų