

## Jautienos mėsainis su marinuotais svogūnais ir viskio BBQ padažu



### Gaminimas

1. Iš pradžių pasiruošiame **marinuotus svogūnus**: verdantį vandenį sumaišome kartu su actu, druska ir cukrumi, viską užpilame ant plonais žiedais pjaustyto svogūno, permaišome ir paliekame marinuoti kambario temperatūroje apie valandą.
2. **Viskio BBQ padažui** visus produktus sumaišome ir kaitiname ant vidutinės ugnies, kol padažas taps vientisas ir šiek tiek sutirštės. Pagardiname druska ir pipirais.
3. Mėsos paplotėlius kepame gerai įkaitintoje keptuvėje su šlakeliu aliejaus iš abiejų pusių. Kepant, abi puses pagardiname druska ir pipirais.
4. Bandeles perpjaujame horizontaliai pusiau ir vidines puses apskrudiname įkaitintoje keptuvėje su ištirpinto sviesto gabalėliu. Ant apatinės bandelės pusės dedame saujelę gražgarsčių, uždedame mėsos paplotėlį, ant viršaus užpilame šiek tiek paruošto padažo, išdėliojame pomidoro griežinėlius (pomidorus lengvai pasūdome) ir marinuoto svogūno žiedus, viską užvožiame viršutine bandelės puse.

Mėsainį patiekame su gruzdintomis bulvytėmis ir bbq padažu.



Dėkojame [Sigita Cooks](#) už receptą!

Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

2 pakuotės (2x200 g)	KITCHEN me Šaldyta brandinta smulkinta jautiena
2 vnt.	Mėsainių bandelės
1 vnt.	Pomidoras
Sauja	Gražgarsčių ar kitos salotos
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
1 vnt.	Svogūnas (didelis) (Marinuotiems agurkams)
1 v.š.	Cukrus (Marinuotiems agurkams)
1+1/2 a.š.	Druska (Marinuotiems agurkams)
125 ml	Obuolių actas (Marinuotiems agurkams)
250 ml	Verdantis vanduo (Marinuotiems agurkams)
4 v.š.	Pomidorų padažas (Viskio BBQ padažui)
1 v.š.	Obuolių actas (Viskio BBQ padažui)
1 v.š.	Rudasis cukrus (Viskio BBQ padažui)
1 v.š.	Vandens (Viskio BBQ padažui)
1/2 a.š.	Rūkytos paprikos milteliai (Viskio BBQ padažui)
Pagal skonį	Druska (Viskio BBQ padažui)
Pagal skonį	Pipirai (Viskio BBQ padažui)