

Mėsainiai Jam ir Jai



Gaminimas

Bandelės, perpjautas pusiau, trumpai pakepkite aliejumi supurkštoje keptuvėje.

Jautienos maltinius pakepkite po 2 min iš abiejų pusių gerai įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus. Pagardinkite druska ir pipirais. Baigiant kepti, uždėkite sūrio.

Mėsainis jai:

Vienos bandelės pusę sutepkite trintomis bruknėmis, uždėkite salotų lapą, keptą **sausai brandintą jautienos maltinį** su sūriu, marinuotą agurką ir ant viršaus kitą bandelės pusę.

Mėsainį sutvirtinkite smeigtuku.

Mėsainis jam:

Visa eiga tokia pati kaip ir mėsainio jai, tik bandelę sutepkite " Adžika "

Jautienos mėsainiai paruošti.

Paruošiama labai greitai ir gardžiai 🍴

Už receptą dėkojame [Gamink su Audrone](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchen me sausai brandintos jautienos mėsainiai
2 vnt.	bandelės su sezamo sėklomis
keletos	salotų lapų
1 vnt.	marinuoto agurko
100 g	sūrio čederio
kepimui	aliejaus
	Padažui:
Jai	trintų bruknių (šaldytų)
Jam	Adžikos padažo