

Mėsainiai su brandinta jautiena ir karamelizuotais svogūnais



Gaminimas

1. Pirmiausia paruoškite karamelizuotus svogūnus. Nulupkite svogūnus ir supjaustykite pusžiedžiais, kepkite aliejumi įkaitintoje keptuvėje, kol šie paruduos. Įberkite žiupsnelį cukraus ir įpilkite balzaminio acto. Gerai išmaišykite ir pakepinkite dar keletą minučių.
2. Keptuvėje ar griliuje (pagal galimybes) išsikepkite jau paruoštus sausai brandintos smulkintos jautienos "Mėsainiams" paplotėlius. Jei yra galimybė, šalia pašildykite ir bandeles. Tai darykite iš abiejų pusių, kol apskurs.
3. Padažui sumaišykite majonezą ir pomidorų bei tabasko padažus.
4. Ant apatinės bandelės tepkite padažą, uždėkite salotos lapą, karamelizuotus svogūnus, iškeptą jautienos paplotėlį, čederio sūrį bei supjaustytus agurkėlius. Aptepkite padažu likusią bandelės dalį ir dėkite ją ant viršaus. Skanaus!



Dėkojame [Kruopytės virtuvė](#) už receptą!
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 x 150 g.	KITCHEN me sausai brandinta jautiena Mėsainiams
2 vnt.	Mėsainių bandelės
2 vnt.	Svogūnai
2 vnt.	Marinuoti agurkėliai
2 riekelės	Čederio sūris
2 vnt.	Salotų lapai
2 v.š.	Majonezas
2 v.š.	Pomidorų padažas
Šlakelis	Tabasko padažas
1 v.š.	Balzaminis actas
Žiupsnelis	Druska
Pagal poreikį	Aliejus