

Mėsainiai su sausai brandinta jautiena



Gaminimas

Svogūną supjaustome riekelėmis. Įkaitiname keptuvę ir įdedame gabalėlį sviesto. Keptuvėje karamelizuojame svogūnus apie 20 min. Nepamirštame pamaišyti.

Supjaustome pomidorus riekelėmis, o pelėsinį sūrį susmulkiname į gabalėlius.

Įkaitiname kitą keptuvę su šlakeliu aliejaus. Kepame jautienos maltinius 1,5-2 min., tuomet apverčiame, ant mėsos dėliojame pelėsinio sūrio gabalėlius ir kepame dar 1,5-2 min. Išėmus iš keptuvės paliekame pailsėti 2-3 min.

Pašildome bandeles keptuvėje, įdėjus gabalėlį sviesto.

Ant apatinių bandelių tepame padažą, tuomet dedame salotos lapus ir pomidoro riekes, jautieną su pasilydžiusiu mėlynuoju pelėsiniu sūriu, karamelizuotus svogūnus ir viršutinę bandelę, pateptą padažu.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su snapping_snack.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g	Kitchen me sausai brandintų jautienos maltinių
2	bandelių mėsainiams
25 g	mėlynojo pelėsinio sūrio
2	salotos lapų
1	pomidoro
1	raudonojo svogūno
mėgstamo padažo	aš naudoju mojonezą
gabalėlio sviesto	sviesto
šlakelio	aliejaus