

Mėsainis sakartveliškais motyvais



Gaminimas

PCHALIS

1. Riešutus užmerkite šaltame vandenyje valandai, tada nusausinkite. Į trintuvo indą sudėkite burokėlius, česnaką, burokėlių lapus ir riešutus. Viską sutrinkite iki vientisos masės. Pagardinkite KOTANYI malta kalendra, citrinos sultimis, pasūdykite.
2. Dviem šaukštais formuokite burokėlių masės kukuliukus.

SACEBELIS

1. Visas daržoves išskyrus kalendras nuplaukite ir sumalkite mėsmale. Įberkite druskos, KOTANYI maltos kalendros, DANSUKKER ekologiško cukraus „Panevėžio Plius“, supilkite actą ir kaitinkite, kol padažas sutirštės.
2. Pabaigoje sudėkite smulkintas kalendras, užvirinkite ir supilstykite į stiklainius.

1. KITCHEN ME sausai brandintos jautienos maltinius „Mėsainiams“ apkepkite ant ZYLE KAMADO grilio iš abiejų pusių ir pagardinkite druska bei pipirais. Taip pat apskrudinkite VILNIAUS DUONA mėsainių bandeles su raugu.
2. Bandeles patepkite sacebelio padažu ir sluoksniuokite mėsainius. Dėkite ant apatinės bandelės salotų lapus, jautienos maltinį, pchalio kukuliuką, pomidoro riekelės, marinuotus svogūnus ir prispauskite viršutine bandele. Galite papuošti kalendros lapeliais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|--|
| 2 | KITCHEN ME šviežių sausai brandintos jautienos maltinių Mėsainiams |
| 2 | VILNIAUS DUONA mėsainių bandelių su raugu |
| Keleto | mėgstamų salotų lapų |
| 1 | pomidoro |
| | SACEBELIUI: |
| 500 g | mėsingų pomidorų |
| 200 g | raudonųjų paprikų |
| 5-6 skiltelių | česnako |
| 1 | aitriosios paprikos |
| 1 | saliero lapkočio su lapais |
| 1 šaukšto | KOTANYI maltos kalendros |
| 1 šaukšteliu | malto kumino |
| 1 šaukšto | prieskonių Chmeli-suneli |
| 50 g | DANSUKKER ekologiško cukraus Panevėžio Plius |
| 50 g | raudonojo vyno acto |
| Žiupsnelio | druskos |

| | |
|---------------|----------------------------------|
| 1 ryšelio | kalendrų |
| | BUROKĖLIŲ PCHALIUI: |
| 2 vid. dydžio | virtų arba keptų burokėlių |
| 150 g | graikinių riešutų |
| 30 g | burokėlių lapų |
| 2 skiltelių | česnako |
| 1 šaukšteliu | KOTANYI maltos kalendros |
| 1 | citrinos sulčių |
| žiupsnelio | druskos |
| | MARINUOTIEMS SVOGŪNAMS: |
| 1 | mėlynojo svogūno |
| 1 | citrinos sulčių |
| (pagal skonį) | Cukraus |
| žiupsnelio | druskos |
| Keleto | smulkiai kapotų kalendrų lapelių |