

Mėsainis su jautiena ir ananasais



Gaminimas

1. Pasiruoškite padažą sumaišydami minėtus ingredientus.
2. Keptuvėje ar griliuje (pagal galimybes) iškepkite sausiai brandintos smulkintos jautienos "Mėsainiams" paplotėlius. Ant paplotėlio uždėkite sūrį ir palaukite kol išsilydys.
3. Pašildykite BRIOCHE bandeles jas apskrudindami.
4. Konservuoto ananaso griežinėlius apkepkite griliuje arba keptuvėje (pagal galimybes).
5. Supjaustykite griežinėliais mėlyną svogūną, pomidorus ir marinuotus agurkėlius.
6. Ant apatinės bandelės tepkite paruoštą padažą, uždėkite salotos lapelių, marinuoto agurkėlio riekeles, iškeptą jautienos paplotėlį su ištirpintu sūriu, pagardinkite mėlynaisiais svogūnais, keptu ananaso griežinėliu bei pomidorais.
7. Aptepkite padažu likusią bandelės dalį ir dėkite ją ant viršaus. Skanaus!

Improvizuokite, pritaikydami asmeninėms šventėms ir kiekvienai dienai!
Gardūs linkėjimai iš KITCHEN me virtuvės!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

4 x150 g	sausai brandintos jautienos maltiniai
4 vnt.	Vilniaus duona BRIOCHE mėsainių bandelių
4 riekelių	mėgiamo sūrio
pagal poreikį	mėgiamų salotų lapelių
pagal poreikį	mėlynojo svogūno
pagal poreikį	marinuotų agurkėlių
pagal poreikį	Konservuoto ananaso griežinėliai
2 vnt.	pomidorų
	Padažui:
2 v.š.	majonezo
2 v.š.	aštraus kečupo
Šlakelis	vorčesterio padažo