

## Mėsainis su jautiena ir traškiu bulvių paplotėliu



### Gaminimas

1. Bulvės nuskuskite, sutarkuokite burokine tarka, nuspauskite skystį. Dėkite miltus, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir išmaišykite.
2. Įkaitinkite šlakelį aliejaus keptuvėje, formuokite bulvių paplotėlius tokio pačio dydžio, kaip bandelės ir kepkite iš abiejų pusių, kol gražiai apskrus. Sudėkite ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų riebalų perteklius.
3. Padažui visus išvardintus ingredientus sumaišykite dubenėlyje.
4. Jautienos paplotėlius iš abiejų pusių pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais ir kepkite stipriai įkaitintoje keptuvėje su trupučiu aliejaus. Kai apskrus viena puse, apverskite, uždėkite riekelę sūrio ir apskrudus kitai pusei, išimkite iš keptuvės.
5. Mėsainių bandeles apskrudinkite sausoje keptuvėje.
6. Apatinės bandelės puselę patepkite padažu, dėkite salotas, pomidorų riekelę, iškeptą jautieną su sūriu, tada bulvių paplotėlį ir užvoškite bandelės puselę patepta padažu. Skanaus!

### INGREDIENTAI

2x150 g.	KITCHEN me smulkinta sausai brandinta jautiena Mėsainiams
2 riekelių	Sūris
2 vnt.	Mėsainių bandelės
Saujos	Gražgarstės
4 riekelių	Pomidoras
2 vnt.	Bulvės (vidutinio dydžio)
2 v.š.	Miltai
Pagal skonį	Druska ir pipirai
	Padažui:
1 v.š.	Majonezas
1 v.š.	Grietinė
1 skiltelės	Česnakas
Pagal skonį	Druska ir pipirai



Atgal į receptų sąrašą

Dėkojame [Oditėlės blogas](#) už receptą!