

## Mėsainis su jautiena



### Gaminimas

#### Bandelių ruošimas:

Tešlos maišyklėje sumaišykite miltus (250 g.), cukrų (30 g.), mieles (8 g.), druską (5 g.) ir kiaušinius (3 vnt.). Minkykite tešlą kelias minutes. Sudėkite gabaliukais supjaustytą sviestą ir minkykite kol tešla taps vientisa, elastinga ir blizganti. Suformuokite iš tešlos kamuolį, dėkite jį į aliejumi pateptą dubenį, uždenkite rankšluostėliu arba maistine plėvele ir palikite pakilti dvigubai. Užtruks 1-2 valandas, priklausomai nuo kambario temperatūros.

Išimkite iškilusią tešlą, lengvai perminkykite, dėkite atgal į dubenį, uždenkite ir palikite per naktį 10-13°C temperatūroje. Jei tokios temperatūros patalpos neturite, dėkite tešlą į šaldytuvą. Prieš formuojant bandeles, išimkite tešlą iš šaldytuvo ir palaikykite pusę valandos kambario temperatūroje, kad sušiltų tešla.

Padalinkite tešlą į 6 lygias dalis, suformuokite apvalias bandeles, sudėkite jas į kepimo popieriumi išklotą skardą, uždenkite ir leiskite pakilti dvigubai. Pakilusias bandeles ištepkite plaktu kiaušiniu, pabarstykite sezamu sėklomis ir kepkite iki 180°C įkaitintoje orkaitėje 10-15 minučių arba kol gražiai apskrus. Išėmę atvėsinkite.

#### Padažo ruošimas:

Česnakiniam majonezui česnako galvutes iškepkite orkaitėje susukę jas į foliją. Kepkite iki 180°C įkaitintoje orkaitėje 20 minučių. Iškepusias galvutes atvėsinkite atskirkite skilteles ir jas išlukštenkite. Sutrinkite majonezą su keptu česnaku smulkintuvu. Česnako skilteles taip pat galite išsikepti ir keptuvėje su aliejumi, supjaustę skilteles griežinėliais.

#### Salotų ruošimas:

Salotoms morkas ir salierą nulupkite, sutarkuokite šiaudeliais tarka ir supjaustykite rankomis. Sumaišykite daržoves su majonezu ir petražolėmis.

Agurkus supjaustykite griežinėliais.

#### Kepsnių ruošimas:

Kepsnius (kepsniai turi būti kambario temperatūros) dėkite į stipriai įkaitintą storadugnę keptuvę. Pabarstykite druska, pipirais. Vieną pusę kepkite 2 minutes. Kai išsiskirs kepimo sultys, įdėkite kartu kept rozmarino šakelę. Kepsnius apverskite, vėl pabarstykite druska, pipirais ir kepkite dar 2 minutes. Jei norite labiau iškepusių kepsnių, pakartokite abiejų pusių kepimą dar po 1-3 minutes.

#### Mėsainių ruošimas:

Sūrį sutarkuokite, padalinkite į 6 dalis, kiekvieną dalį tolygiai apskritimu sudėkite ant iš kepimo popieriaus iškirptų kvadratėlių. Dėkite sūrį į orkaitę su jungtu viršutiniu kaitinimo elementu ir kepkite, kol sūris išsilydys. Bandeles perpjaukite pusiau, dėkite pjūvio vietas į sausą įkaitintą keptuvę ir kepkite, kol pjūvio pusės gražiai apskrus. Apteptkite bandeles česnakinio majonezu. Ant apatinės bandelės, tolygiai sudėkite salotų lapelius, raugintų agurkų griežinėlius, jautienos kepsnį, sūrį, salotas ir užvoškite viršutine bandele. Skanaus!



Dėkojame [bulviukose.lt](http://bulviukose.lt) už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

1,2 kg. (6pak. x 200 g.)	KITCHEN me brandinta smulkinta jautiena
200 g.	
2 vnt.	Raugintas agurkas
1 šakelė	Rozmarinas
Pagal poreikį	Salotos lapai
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Šviežiai malti pipirai
2 vnt.	Morkos
1 vnt.	Salieras (nedidelis)
11 v.š.	Majonezas
2 v.š.	Smulkintos petražolės
2 vnt.	Česnako skiltelės
250 g.	Miltai
30 g.	Cukrus
8 g.	Šviežios mielės
5 g.	Druska
4 vnt.	Kiaušiniai (dideli)
125 g.	Sviestas
Šiek tiek	Baltosios ir juodosios sezamo sėklos