

Panini sumuštinis su sausai brandintu jautienos maltinuku



Gaminimas

1. Keptuvėje ar griliuje **iškepkite sausai brandintos smulkintos jautienos "Mėsainiams" paplotėlius**. Kepkite apie 5 min. iš abiejų pusių, neleiskite mėsai perkepti.
2. Ant iškepto jautienos paplotėlio dėkite sūrio riekes ir leiskite jam išsilydyti.
3. Pašildykite bandelę orkaitėje.
4. Daržoves supjaustykite smulkiai.
5. Padažui visus ingredientus sumaišykite, išspauskite česnako skiltelę.
6. Ant apatinės bandelės tepkite paruoštą padažą, išdėliokite sultenės lapelius, marinuotų agurkėlių griežinėlius, vyšninius pomidorukus. Dėkite iškeptą jautienos paplotėlį su sūriu. Apteptkite padažu likusią bandelės dalį ir dėkite ją ant viršaus. Skanaus!

Gardūs linkėjimai nuo Deimantės iš KITCHEN me virtuvės!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me Šviežias sausai brandintos jautienos maltinis
1 vnt.	Panini bandelė
Mėgiamų	salotų (naudojau sultenę)
keletos	vyšninių pomidorukų
pagal poreikį	marinuotų agurkėlių
pagal poreikį	sūrio
	Padažui:
pagal poreikį	Natūralus joguras
2 v.š.	pomidorų padažo
1 skiltelė	česnako