

Tradicinis mėsainis



Gaminimas

1. Svogūną supjaustyti plonais griežinėliais, patepti aliejumi ir kartu su mėsainių mėsa iškepti ant griliaus. Prieš pat kepimo pabaigą ant mėsos paplotėlių, prieš tai pabarsčius druska ir šviežiais maltais juodaisiais pipirais, uždėkite po sūrio griežinėlių ir dar 1 minutę pakepkite, kol sūris apsilydys.
2. Mėsainių bandeles perpjaukite pusiau, trumpam uždėkite ant grilio grotelių, kad pašiltų, patepkite apatinę dalį puse šaukštelio garstyčių, uždėkite mėsos paplotėlį, apkeptus svogūnus, pjaustytus pomidoro griežinėlius, salotos lapelių ir užvoškite badelės viršumi.



Dėkojame [Forellesreceptai.lt](https://forellesreceptai.lt) už receptą!

INGREDIENTAI

4 x 150 g.	KITCHEN me šaldyta sausai brandinta smulkinta jautiena Mėsainiams
Pagal skonį	Druska ir pipirai
2 a.š.	Dižono garstyčios
1 vnt.	Mėlynasis svogūnas
4 gabalėliai	Sūris
4 vnt.	Mėsainių bandelės
Pagal poreikį	Traškios salotos
2 vnt.	Pomidorai
Pagal poreikį	Alyvuogių aliejus

[Atgal į receptų sąrašą](#)