

Jautienos burgeriukai su paplotėliais



Gaminimas

Prieš paplotėlių kepimą aš visada pirmiausiai susipjaustau pomidorą ir agurkus, kad paskui jau būtų galima iškart dėti ir valgyt.

Jautienos paplotėlius kepu tiesioginėj kaitroj 200-220C temperatūroje, prieš tai pagardinus juos druska ir pipirais. Viena pusė kepa maždaug 2 min, apvertus ant kitos pusės užtenka ir mažiau, paskui dedu sūrio po du lakštus :) sūris greit lydosi tad jam užtenka kokių 30 s ir gana. Paraleliai kepimo metu pašildau-paskrudinu bandeles iš abiejų pusių. Su jomis reikia atsargiai, nes jos labai greitai gali ir sudegt išėmus bandeles ir paplotėlius iš grilio, pradedu konstruoti mėsainį.

Aš darau taip: bandelių abi puses ištepu karamelizuotais svogūnais, tada seka salotos, paplotėlis, pomidoras ir agurkai taip tvirčiau stovi pats mėsainis.

Dažniausiai nenaudoju papildomų padažų, nes skonio ir sultingumo užtenka esminis dalykas čia yra mėsa, kai mėsa kokybiška, tai bus ir skonis

Skanaus.

Už receptą dėkojame Mindaugas Žyma.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2x150 g	Jautienos paplotėlių (naudojau iš @kitchenme1)
	Mėsainių bandelių
	Čederio sūrio
	Karamelizuotų svogūnų
	Pomidorų
	Marinuotų agurkų
	Salotų
	druskos, pipirų