

Mini sūrainiai (cheeseburger sliders)



Gaminimas

1. Orkaitę įkaitiname iki 180 laipsnių. Išilgai horizontaliai perpjauname brioche bandelių kepaliuką. Tą darome atsargiai, neatskirdami bandelių viena nuo kitos. Apatinę kepaliuko dalį dedame į kepimo formą. Sutarkuojame čederį ir pusę sūrio tolygiai užbarstome ant *brioche* duonelės. Dedame į orkaitę kelioms minutėms (kol išsilydys sūris).
2. Smulkiais kubeliais supjaustome svogūną, nedideliais gabalėliais susmulkiname pomidorus.
3. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir ant kiek didesnės nei vidutinė ugnies dedame kepti „KITCHEN me“ jautienos paplotėlius. Mentelė paplotėlius suardome į nedidukus gabalėlius ir kepame vis maišant, kad mėsa keptų tolygiai.
4. Kuomet malta jautiena tampa rusvos spalvos ir šiek tiek apskrunda, sudedame svogūną, pomidorus, pilame Vorčesterio padažą, beriame prieskonius ir dar keletą minučių viską pakepiname. Paragaujame, ir, jei reikia, pasūdome.
5. Mėsos masę tolygiai išskirstome ant apatinės *brioche* kepalio dalies. Užbarstome likusį sūrį, uždengiame kita *brioche* puse.
6. Sviestą išlydome ir juo ištepame bandelių viršų. Užbarstome sezamų sėklas. Grąžiname į orkaitę ir kepame dar 15-20 min.
7. Iškepusius mini sūrainiukus atsargiai atskiriame vieną nuo kito mentele ar peiliu. Valgome su šviežia rukola ar mėgstamomis gaiviomis salotomis.



INGREDIENTAI

300 g	brioche bandelių
2x150 g	KITCHEN me sausai brandintos jautienos maltinių Mėsainiams
Maždaug pusės	skardinės konservuotų pomidorų (3-4 vidutinio dydžio pomidorų be skysčio)
1/2	svogūno
200 g	čederio sūrio
trupučio	aliejaus kepimui
1 a.š.	Vorčesterio padažo
½ a. š.	česnako granulių
½ a. š.	rūkytos aitriosios paprikos
¼ a. š.	kumino
žiupsnelis	Šviežiai grūstų pipirų
30 g	sviesto
Trupučio	sezamo sėklų

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su virtuve N
Atgal į receptų sąrašą