

## Oklahomos stiliaus smash burgeris



### Gaminimas

- \* Svogūnus supjaustykite kuo plonesniais pusžiedžiais, dėkite į dubenėlį, pabarstykite trupčiu druskos ir palikite 20 minučių.
- \* Atskirame dubenėlyje susimaišykite padažo ingredientus.
- \* Svogūnus gerai nusunkite spausdami ranka, kad išbėgtų kuo daugiau skysčio ir atsidėkite.
- \* Burgerio paplotį padalinkite į 2 dalis ir susukite į 2 rutuliukus.
- \* Įkaitinkite grilių (naudokite griliaus plokštę lygiu paviršiumi) arba keptuvę, dėkite mėsos rutuliukus, pabarstykite juos druska ir pipirais, ant rutuliukų sudėkite svogūnus.
- \* Tuomet rutuliuką gerai suspauskite mentele ar kitu plokščiu, tvirtu įrankiu. Aš naudoju bulvių grūstuvę. Jei naudosite įrankį, kuris nėra vientisas, o turi skylių (kaip grūstuvė), spaudžiant mėsą uždenkite kepimo popieriaus lakštu.
- \* Pakepkite apie 3 minutes, tuomet apverskite, pabarstykite druska ir pipirais, po poros minučių dėkite sūrį uždenkite dangčiu ir palikite 2-3 minutėm, kol sūris išsilydys. Išsilydžius sūriui, trumpam sudėkite sušilti butgerio bandelę.
- \* Ant apatinės burgerio bandelės dedame padažo, šoninę, vieną ant kito sudedame abu jautienos paplotėlius, viršutinę bandelę patepame padažu ir suvožiame.
- Tokia versija "be nieko" yra klasikinė, tačiau, žinoma, taip pat galite gardinti pomidorais, agurkėliais, salotomis.

Už receptą dėkojame Kerų puodai.  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

150 g	Brandintos jautienos maltiniai
1 vidutinio dydžio	svogūno
2 riekelių	sūrio burgeriams
2 skrudintos	šoninės juostelių
	Burgerių bandelės
žiupsnelio	Druskos ir pipirų
	Padažui:
1 šaukšto	majonezo
0,5 šaukšto	pomidorų padažo
0,5 šaukštelio	garstyčių
1 šaukštas	smulkiai tarkuoto marinuoto agurko