

Hamburgeris

Reikės:

4 vnt. brioche bandelių

Poppamies Sriracha dip'o

1.2 kg Mėsos Broliai Angus jautienos faršo

8 riekelės čederio sūrio

marinuotų mėlynųjų svogūnų

marinuotų agurkų

majonezo

rukolos

šaukštelio druskos

pusės šaukštelio pipirų

Paruošimo laikas: 8-10 min.

1. Paruoškite kepsninę tiesioginiam kepimui, uždekite angliš įdegėju, uždėkite ketaus groteles ir ketaus lygų paviršių ir palaukite kol temperatūra pakils iki 200 laipsnių.
2. Suformuokite vienodus mėsos rutulius po ~150 g. ir dėkite ant įkaitusios kepimo plokštumos bei stipriai prispauskite ketaus grill presu.
3. Kepkite apie 2 min. kiekvieną pusę. Apvertę, ant apskrudusios pusės dėkite sūrį, kad išsilydytų.
4. Bandedes pašildykite ant grotelių.

Mėsainį formuokite štai taip: ant bandelės dėkite rukolą, marinuotus mėlynuosius svogūnus, srirachą padažą, mėsos paplotėlį, antrą paplotėlį, agurkus ir majonezą, kurį reikia tepti ant viršutinės bandelės.