ATVIRAS BURGERIS SU JAUTIENA, KEPINTOMIS PAPRIKOMIS IR SAULĖJE DŽIOVINTŲ POMIDORŲ AIOLI BEI TRAŠKIOMIS SALDŽIŲJŲ BULVIŲ LAZDELĖMIS



Gaminimas

Pirmiausia pasiruošiau SĄLDŽIĄSIAS BULVES: nuploviau, nulupau ir supjausčiau maždaug vienodo ilgio ir storio juostelėmis. Tuomet sudėjau į dubenį, užpyliau šaltu vandeniu ir mirkinau apie 30 min. Buvau skaičiusi, jog tokiu būdu pasišalina krakmolas ir bulvytės būna traškesnės. Pasirodo, tikrai veikia! Po pusvalandžio bulvių juosteles nusausinau virtuviniu rankšluosčiu ir rankomis gerai išmaišiau su aliejumi, krakmolu, prieskonių mišiniu iš žolelių ir česnakų, malta saldžiąją paprika ir žiupsneliu pipirų. Tada bulvių juosteles išdėliojau ant kepimo popieriumi išklotos skardos taip, kad juostelės nesiliestų viena prie kitos. Bulvytes kepiau iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje (su vėjelio funkcija) maždaug apie 30 min. Bulvytėms įpusėjus kepti, storesnes juosteles apverčiau.
Kol bulvių juostelės kepė, pasiruošiau PADAŽĄ prie jų: indelyje tiesiog sumaišiau visus padažui skirtus elementus.
Kitame indelyje sumaišiau visus naminiam aioli skirtus ingredientus.
Bulvytėms įpusėjus kepti, nedidelėje keptuvėje su šlakeliu aliejaus pakepinau juostelėmis supjaustytą saldžiąją geltoną papriką.
Kitoje sausoje keptuvėje iš abiejų pusių lengvai paskrudinau burgerio bandeles (4 puseles).
Skanaus naminio burgerio pagrindas – neabejotinai yra kokybiška mėsa. Aš naudojau smulkintą jautieną iš @kitchenme, kurią sumaišiau su džiūvėsėliais, Vidužemio jūros prieskoniais, smulkintais laiškiniais česnakais, bbq padažu, kiaušiniu, druska ir pipirais pagal skonį. Iš taip paruoštos mėsos suformavau 4 paplotėlius. Juos kepiau keptuvėje su aliejumi maždaug po 4 min. iš abiejų pusių.
Bulvių juostelėms baigiant kepti, pradėjau sluoksniuoti burgerį. Ant paskrudintos bandelės pusės užtepiau pesto padažo, uždėjau įvairiaspalvių salotų, ant jų – keptos jautienos paplotėlį. Ant jautienos viršaus uždėjau kepintos geltonosios paprikos bei naminio aioli su smulkintais saulėje džiovintais pomidorais.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame ant pilko padėklo
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

4x150 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos maltinio
pagal skonį	pesto padažo
mėgiamų	įvairiaspalvių salotų
2 v.š.	džiūvėsėlių
½ arb.š.	Vidužemio jūros prieskonių
	smulkintų laiškinių česnakų
1 v. š	bbq padažo
1	didesnio kiaušinio
ketvirčio	saldžiosios geltonos paprikos
	aliejaus kepimui
	SAULĖJE DŽIOVINTŲ POMIDORŲ AIOLI reikia:
2 v.š.	kiaušininio majonezo
3 sausus	saulėje džiovintus pomidorus
1 skiltelę	česnako
1 v. š	citrinos sulčių
2 a. š.	šilto vandens
	SALDŽIŲ BULVIŲ LAZDELĖMS reikia:
5 – 6 vidutinio dydžio	saldžių bulvių
2 v. š.	aliejaus
1 v. š.	krakmolo

1/2 a.š.	prieskonių mišinio iš žolelių ir česnakų
1/2 a.š.	maltos saldžiosios paprikos
žiupsnelio	maltų pipirų
	PADAŽUI prie BULVIŲ LAZDELIŲ reikia:
3 v.š.	grietinės (jeigu norisi mažiau tiršto padažo, siūlau naudoti graikišką jogurtą
1/2 a.š.	prieskonių mišinio su skrudintais česnakais ir pipirais
šlakelio	citrinos sulčių
pagal skonį	druskos

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/atviras-burgeris-su-jautiena-kepintomis-paprikomis-ir-sauleje-dziovintu-pomidoru-aioli-bei-traskiomis-saldziuju-bulviu-lazdelemis.htm?tpl=pdf