

Plokščias liuliakebabas su mocarela ir pomidorais



Gaminimas

1. Į NINJA smulkintuvą sudėkite LAPINO PUOTA triušienos mėsos juosteles. Pasūdykite, pagardinkite prieskoniais, suberkite česnakus ir į kelias dalis perpjautą svogūną. Dėkite dalį petražolių. Viską gerai sumalkite iki vientisos masės.
2. Mėsainio bandelės vidinę pusę patepkite KĖDAINIŲ KONSERVAI padažu „Barbekiu“.
3. Paruoštą faršą plonu sluoksniu paskleiskite ant bandelės vidinės pusės. Įtrinkite NATURALISIMO ypač tyru alyvuogių aliejumi ir pagardinkite pipirais.
4. Kepkite ant grilio – faršo sluoksniu žemyn – kol mėsa apskrus.
5. Vyšninius pomidorus perpjaukite pusiau, petražoles susmulkinkite. Ant bandelių užberkite žolelių, sudėkite griežinėliais pjaustytą mocarelą. Uždenkite grilį ir kepkite, kol sūris išsilydys.
6. Iškepus, ant viršaus išdėliokite pjaustytus pomidoriukus ir papildomai užberkite petražolių.
7. Papuoškite Jūsų mėgstamomis šviežiomis žolelėmis.

Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	LAPINO PUOTA triušienos mėsos juostelių
žiupsnelis	Įvairių prieskonių (kalendry, paprikų, kuminų, čiobrelių, juodųjų pipirų ir druskos)
2-3 skiltelių	česnako
1/3	svogūno
1	mėsainių bandelės
3-4 šaukštų	KĖDAINIŲ KONSERVAI padažo Barbekiu
1-2 šaukštų	NATURALISIMO ypač tyru alyvuogių aliejaus
200 g	vyšninių pomidoriukų
Keleto šakelių	šviežių petražolių
200 g	močarelės
Mėgstamų	šviežių žolelių liuliakebabui papuošti