

## Traškūsis „burgeris“ milžinas su sultingu paplotėliu



### Gaminimas

- Supjaustykite pomidorus storomis riekelėmis.
- Mėlynąjį svogūną supjaustykite žiedais.
- Traškučius sutrupinkite rankomis iki žirnio dydžio gabaliukų.
- TRULY IRISH raudonąjį čederio sūrį supjaustykite kvadratėliais.
- LAPINO PUOTA triušienos juosmeninės dalies filė supjaustykite nedideliais gabaliukais. Suberkite ją į dubenį, įmuškite kiaušinį, dėkite varškę, FELIX mėsainių padažą „Hamburger sauce“, įberkite druskos ir pipirų. Viską išmaišykite. Berkite DR. OETKER kepimo miltelius, miltus ir susmulkintus laiškinius česnakus. Išmaišykite. Palikite pastovėti 5 minutes. Tešla turi būt pakankamai tiršta, bet tįsti nuo šaukšto.
- Keptuvėje su šiek tiek aliejaus formuokite 2 didelius bandelių dydžio triušienos paplotėlius. Apkepkite iš abiejų pusių. Apkepus dėkite ant kepimo skardos išklotos kepimo popieriumi ir kepkite orkaitėje 180 °C apie 8–9 minutes.
- Į traškučių indą suberkite čederio sūrį ir dėkite pakepti šalia triušienos orkaitėje, kol sūris išsilydys.
- VILNIAUS DUONA mėsainių bandeles „Burger“ perpjaukite pusiau ir apskrudinkite keptuvėje, grilyje arba orkaitėje.
- Apskrudintą bandelę patepkite padažu, dėkite salotų lapus, svogūnus, pomidorus, triušienos paplotėlį, traškučių sūrį, SKONIO LINIJA korėjietiškas morkas ir uždenkite bandelės viršūnėle patepta padažu.

#### ALFO PATARIMAI:

- Man labiausiai šiame mėsainyje patinka triušiena, bet jam taip pat galite naudoti vištieną ir kalakutieną.
- Paplotėlius galite išsikepti namuose, o grilyje tik pašildyti.
- Stenkitės viską paruošti tokiu eiliškumu, kad niekas neatšaltų ir bandelės išliktų šiltos bei traškios.
- Šiame mėsainyje man labiausiai tinka būtent šis airiškas pusketis TRULY IRISH raudonasis čederio sūris, nes jis kremiškas, turi švelnų poskonį, išsilydęs nebūna guminis ir kartu su traškučiais sudaro nepakartojamą kombinaciją. Be to, jame nenaudojami jokie dažikliai bei skonio stiprikliai.
- Korėjietiškos morkos „burgeriui“ suteikia traškumo, šlapumo ir papildomo skonio dėl savo marinato, todėl papildo tiek padažą, tiek paplotėlį ir sujungia viską į vieną.
- Prieš patiekdami į „burgerį“ įsmeikite medžio šakelę arba smeigtuką, kas jis tvirtai laikytųsi ir gražiai atrodytų.
- Pagaminkite jį ne tik sau ir nepamirškite nufotografuoti ir įkelti į savo „Instagram“ ar „Facebook“ paskyrą.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfiu Ivanauskui VMG komandai

[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

1 didelio	pomidoro
1/2	mėlynojo svogūno
1 saujos	mėgstamų bulvių arba kukurūzų traškučių
100 g	TRULY IRISH raudonojo čederio sūrio
200 g	LAPINO PUOTA triušienos juosmeninės dalies filė
1	kiaušinio
1	kupino šaukšto varškės
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
žiupsnelio	druskos
5 šaukštų	šaukštų FELIX mėsainių padažo Hamburger sauce
1 šaukšteliu	DR. OETKER kepimo miltelių
2 šaukštų	kvietinių miltų
Kelių	laiškinių česnakų
2	VILNIAUS DUONA mėsainių bandelių Burger
4 šaukštų	SKONIO LINIJA korėjietišku morkų
Kelių	šviežių mėgstamų salotų lapų
kepimui	aliejaus