

Kai norisi kažko greito ir labai skanaus



Gaminimas

Supjaustom pomidorus, marinuotus agurkelius ir svogūną, nusiplauname salotas.
Pasiruošiame padažą. Sumaišome visus tris produktus, garstyčias, jogurtą ir pomidorų tyrę.
Ir einam kepti antienos maltinukų. Man labai patiko, kad su jais nieko nebereikia daryti, jie jau yra paruošti.
Belieka tik maltinukus dėti į įkaitintą keptuvę ir kepti po kelias minutes iš abiejų pusių.
Perpjauiname bandeles, tepame pasigamintą padažą, dedame salotos lapą ar du, ant viršaus svogūną, pomidorą ir marinuotus agurkėlius. Lieka uždėti tik antienos maltinukus ir likusią pateptą padažu bandelės dalį.
Ir viskas, labai lengva, paprasta ir labai skanu. Taip skanu, kad net sūrį pamiršau įdėti.
Šie burgeriai skoniu nenusileido kavinės burgeriams. Tikrai gaminsiu dar ne kartą, tik gal kitą kartą sūrio jau nepamiršiu.

Už receptą dėkojame gaminti gali visi.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME antienos file maltinių „Mėsainiams“
1	pomidoro
Kelių	marinuotų agurkėlių
pagal poreikį	Raudono svogūno
kelių	salotos lapų
	Padažui:
2 šaukštai	garstyčių su medumi
2 šaukštai	graikiško jogurto
2 šaukštai	pomidorų tyrės