

Namų gamybos burgeriai su antiena



Gaminimas

1. Pirmiausia pasiruošti bruknių padažą: pusė litro bruknių, 100 g cukraus, cinamono lazdelės, 2 mažos kriaušės. Viską virti 15 minučių. Tuomet cinamono lazdeles išgreibti ir išmesti, o gautą masę sutrinti blenderiu. Tokią bruknių uogienę-padažą skanaukite su antiena ar kitaip.
2. Burgerių bandeles pašildykite orkaitėje.
3. Maltinį kepkite keptuvėje taip, kaip rekomenduojama ant pakuotės.
4. Sluoksniuojame: bandelė, maltinis, bruknių padažas, šviežios žaliosios salotos, bandelė.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Antienos filė maltiniai „Mėsainiams“ su jalapenu
mėgiamų	burgerio bandelių
šviežios	žaliosios salotos
	Broknių padažas:
0,5 l	bruknių
100 g	cukraus
2	cinamono lazdelės
2 mažos	kriaušės