

7 skonių meksikietiškas burgeris



Gaminimas

1. Pomidorų padažą sumaišykite su pupelėmis, jas šiek tiek sutrinkite, dėkite pjaustytas Chalapos paprikas, cukrų ir išmaišykite.
2. Į dubenį dėkite išskobtą avokadą, kvadratėliais pjaustytą svogūną, įtarkuokite česnaką, išspauskite citrinos sulčių ir viską išmaišykite.
3. Bandeles apskrudinkite grilyje.
4. Į grilį pilkite šiek tiek aliejaus, dėkite *KITCHEN ME mėsainio paplotėlį*, obuolio griežinėlius, apibarstykite juos prieskoniais ir kepkite 190 °C temp.
5. Ant pilnos bandelės apačios tepkite pomidorų ir pupelių padažą, dėkite salotų lapus, kukurūzų traškučių, mėsainio paplotėlį, avokadų padažą, išmaišytą su kukurūzų taškučiais, pomidoro ir obuolio griežinėlius, fetos sūrį, kalendrų ir šalia padėkite viršutinę bandelės dalį.

*Už nuotrauką ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą*



INGREDIENTAI

4 šaukštų mėgstamo	pomidorų padažo
3 šaukštų	raudonųjų pupelių
2 nedidelių	marinuotų Chalapos paprikų
žiupsnelis	cukraus
1 prinokusio	avokado
1/2	mėlynojo svogūno
1 skiltelė	česnako
1/2	citrinos arba žaliosios citrinos
4	VILNIAUS DUONOS amerikietiško stiliaus mėsainių bandelių
šlakelio	OBELIŲ čili pipirų skonio rapsų aliejaus
2	KITCHEN ME šviežių sausai brandintos jautienos maltinių Mėsainiams
2	saldžiarūgščio obuolio griežinėlių
keletos	salotos lapų
10	kukurūzų traškučių
4	pomidoro griežinėlių
2 šaukštų	fetos sūrio
1 saujos	kalendros lapelių

