

Jautienos Burgeriai su karamelizuotais svogunais ir korejietiškomis morkomis.



Gaminimas

- 1) Mėlyna svoguna susipjaustome pusžiedžiais ir apkepiname ikaitusioje keptuveje su sviestu, cukrumi bei slakeliu balzamiko actu. (atvesiname)
- 2) Jautienos maltinius dedame kepti i ikaitusia keptuve su trupučiu aliejaus. Kepame apie 1,5-2min bei nepamirštame pabarstyti is abiejų pusių druska bei pipirais. Apvertus maltini ir baigus jam kepti uždedame ant viršaus surio ir uždengiame keptuve.
- 3) Bandedes perpjauname per puse ir dedame 200 laipsniu ikaitusia orkaite 2-3min apskrusti.
- 4) Pomidorus ir agurkus marinuos supjaustome griežinėliais, salotu mix nuplauname ir nusausiname.
- 5) Ant bandeliu užtepame chederio padažo. O tada pradame konstruoti.
- 6) Dedame salotu mixa, karamelizuotus svogunus ant ju maltinuka, tuomet agurkelius ir pomidorus bei ant virsaus uzbaigiam korejietiskom morkom ir virsutine bandede.

Už receptą dėkojame IG MarijaZili
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

3 vnt.	Bandeliu Hamburgeriams
3x150 g	KITCHEN me sausai brandintos jautienos maltinių Mėsainiams
žiupsnelis	Druska, pipirai
maltinių kepimui	Aliejus
1 didelis	Mėlynas svogunas
	Svogūno kepimui:
20 g	Sviesto
2 v.š	Cukraus
Šlakelis	balzamiko acto
90 g	korejietišku morku (jau pagamintu)
130 g	Chederio sūrio juosteliu
1 didelis	pomidoras
1 vnt.	marinuoto agurko
3 saujelės	salotu mix
bandeliu pertepimui	Hellmanns Chederio padažo