

Šventinis burgeris, kuris nustebins visko ragavusius



Gaminimas

1. Majonezą, garstyčias, nerafinuotą cukranendrių cukrų, juoduosius pipirus, pusę smulkinto obuolio sutrinkite trintuvu iki vientisos konsistencijos. Į gautą masę suberkite likusius smulkintus obuolius ir gerai išmaišykite.
2. Pomidorus supjaustykite griežinėliais, svogūnus žiedais, airišką čederio sūrį ir marinuotus agurkėlius plonomis juostelėmis. Krevetes ir čioriso dešrą atskirai suverkite ant iešmelių. Pomidorus ir svogūnus pabarstykite druska ir pipirais.
3. Krevetes, čioriso dešrą ir **KITCHEN ME šviežią sausai brandintą jautienos maltinį „Mėsainiams“** papurškite ypač tyru alyvuogių aliejumi, krevetes ir maltinį pabarstykite juodaisiais pipirais. Abu iešmelius ir mėsainio maltinį gerai įtrynę rankomis kepkite įkaitintoje kepsninėje iš abiejų pusių, po maždaug 2 min., kol apskrus ir iškeps.
4. Krevetes ir čioriso glazūruokite padažu „BBQ classic Sauce“, ant jautienos maltinio uždėkite čederio sūrio juosteles, į kepsninę įdėkite amerikietiško stiliaus mėsainių bandeles ir viską kepkite uždarytame grilyje apie 1 min. Krevetes pabarstykite druska.
5. Ant apatinės bandelės vidinės pusės tepkite pomidorų padažą, dėkite salotų lapus, pjaustytus svogūnus, agurkėlius, jautienos maltinį su sūriu, patepkite BBQ padažu ir dėkite kitą bandelę. Ant viršutinės bandelės tepkite obuolių-majonezo padažą, dėkite krevetes, čioriso dešrą, pjaustytus pomidorus, svogūnus, viršutinę bandelę perteptą BBQ padažu ir patiekite.



INGREDIENTAI

1-2 šaukštų	majonezo
1 šaukšto	garstyčių
Žiupsnelio	nerafinuoto cukranendrių cukraus
1 vidutinio	obuolio (pjaustyto smulkiais kubeliais)
1 nedidelio	pomidoro
1 nedidelio	mėlynojo svogūno
50 g	airiško čederio sūrio
2-3	marinuotų agurkėlių
4-5	krevečių
50 g	pjaustytos čioriso dešros
1	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos maltinio Mėsainiams
	purškiamo ypač tyro alyvuogių aliejaus
2 šaukštų	padažo BBQ classic Sauce
3	amerikietiško stiliaus mėsainių bandelių puselių
1 šaukšto	pomidorų padažo
1 saujos	gražgarsčių lapų
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai. ALFAS VIENAS GAMTOJE.

Atgal į receptų sąrašą