

Tradicinis burgeris



Gaminimas

1. Mėsainius kepkite kepsninėje keptuvėje arba ant grotelių. Prieš baigdami kepti ant kiekvieno bekepančio mėsainio uždėkite po riekelę sūrio ir palaukite, kol jis šiek tiek išsilydys.
2. Paskrudinkite mėsainių bandeles.
3. Majonezą sumaišykite su pomidorų padažu, obuolių tyrė ir rūkyta paprika.
4. Ant šiltos bandelės dėkite salotų lapų, supjaustytų pomidorų, mėsainį, užpilkite padažo, dėkite agurkėlius, šoninę, marinuotus svogūnus, uždenkite kita bandelės puse.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su Alfu Ivanausku ir VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|--|
| 150 g | Kitchen me sausai brandinto jautienos maltinio |
| 1 | pomidoro |
| 4-5 | marinuotų agurkėlių |
| 2 | riekelių sūrio |
| pagal poreikį | Marinuotų svogūnų |
| 4 juostelių | šaltai rūkytos šoninės riekelių |
| 2 v.š. | majonezo |
| 1 v.š. | obuolių tyrės |
| 1 v.š. | rūkytos paprikos |
| 1-2 v.š. | saldžių garstyčių |
| 1 bandelė | mėsainiams |
| mėgiamų | Salotų lapų |
| kepimui | aliejaus |