



Burgerid karamelliseeritud sibula ja sinihallitusjuustuga



Ettevalmistamine

1. Sulatage või pannil, lisage keskmise suurusega tükkideks lõigatud sibul ja küpsetage segades keskmisel tulel, kuni sibul omandab kuld kollase värvi ja pehmeneb (umbes 20 minutit). Vähendage kuumust, lisage palsamiädikas, pruunsuhkur ja laske segades veel minut või kaks küpseda.
2. Burgerikotlette küpsetage restil või õliga määratud pannil. Maitsestage soola ja musta pipraga.
3. Kuni liha küpseb, lõigake kuklid pooleks ja röstige kergelt.
4. Pange kotlett kuklile, puistake peale peenestatud sinihallitusjuustu ja pistke lühikeseks ajaks grilli, et juust sulaks. Seejärel laduge kuklile karamelliseeritud sibul, kukli teine pool ja serveerige. Head isu!

TÄNAME Forellesreceptai.lt retsepti eest!
Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

2 pakki (2x150g)	KITCHEN me kuivalt laagerdunud veiselihakotlette „Burgeritele“
2 sl	võid
2	sibulat
1 sl	palsamiädikat
1/2 tl	pruunsuhkrut
70 g	sinihallitusjuustu
2	burgerikuklit
vastavalt maitsele	soola ja pipart