



Traditsiooniline burger



Ettevalmistamine

1. Sibul lõigake õhukesteks viiludeks, määrige õliga ja küpsetage grillil koos burgerilihaga. Enne küpsetamise lõppu riputage kotletile soola ja värskelt jahvatatud musta pipart, pange peale juustuviil ja küpsetage veel 1 minut, kuni juust sulab.
2. Lõigake burgerikuklid pooleks, pange natukeseks ajaks grillirestile soojenema, määrige alumist poolt sinepiga, pange peale kotlett, küpsetatud sibul, tomativiilud, salatileht ja kõige peale kukli teine pool. Head isu!

TÄNAME Forellesreceptai.lt retsepti eest!
Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

4 pakki (4x150 g)	KITCHEN me kuivalt laagerdunud veiseliihakotlette „Burgeritele“
vastavalt maitsele	soola ja pipart
2 tl	Dijoni sinepit
1	sinine sibul
4	tükikest juustu
4	burgerikuklit
vastavalt vajadusele	Krõmpsuvat salatit
2	tomatit
vastavalt vajadusele	Oliiviõli