



Veiselihaburgerid marineeritud sibula ja viski-grillkastmega



Ettevalmistamine

1. Kõigepealt valmistada marineeritud sibulad: segada keedetud vesi äädika, soola ja suhkruga ning valada see õhukeselt viilutatud sibularõngastele, seejärel segada ja jätta umbes tunniks ajaks toatemperatuuril marineerima.
2. Viski-grillkaste: segada kõik koostisained ja küpsetada keskmisel kuumusel ühtlase ning veidi paksenenud kastme tekkimiseni. Maitsestada soola ja pipraga.
3. Praadida pihvid mõlemalt poolt vähese õliga kuumal pannil. Praadimise käigus puistata mõlemale poole soola ja pipart.
4. Lõigata kuklid horisontaalselt pooleks ning praadida sisepooled eelnevalt kuumutatud pannil sulatatud võiga. Panna alumisele kuklipoolele peotäis rukolat ja lihatükk ning valada peale veidi kastet, seejärel lisada tomativiilud (tomat peab olema veidi soolane) ning marineeritud sibularõngad ning kõige peale asetada kukli teine pool.
5. Serveerida burgerid friikartulite ja rohke grillkastmega.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

400 g	KITCHEN me külmutatud veisehakkliha burgerit
2	Hamburgeri saia
1	Tomat
Peotäis	Rukolat või muud rohelist salatit
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Pipart
	Marineeritud sibulad:
1	Sibul
1 sl	Suhkrut
1 + ½ tl	Soola
125 ml	õunaäädikat
250 ml	Keedetud vett
	Viski-grillkaste:
4 sl	Tomatikastet
1 sl	õunasiidri äädikat
1 sl	Pruuni suhkrut
1 sl	Vett
1/2 tl	Suitsutatud paprikapulbrit
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Pipart