



Burgeriai su nacho traškučiais



Gaminimas

1. Išsiplakti kiaušinį ir iki trupinių susmulkinti nacho.
2. Maltinuką pavolioti miltuose, tada kiaušinio plakinyje, ir galiausiai gausiai apvolioti su traškučiais. Kepti keptuvėje apie 10min.
3. Surinkimas: Bandeles paskrudinti orkaitėje. Apatinę burgerio bandelę aptepti padažu (majonezas + graikiškas jogurtas + dižono garstyčios + česnakas), dėti salotos lapus, maltinuką, sūrį, svogūną, pomidorus ir viršutinę bandelę, apteptą pomidorų padažu.

Už receptą dėkojame 5 produktai!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me antienos maltiniai su jalapenu
	Kiaušinio
	Miltų
Mėgstamų	nacho traškučių
keletos	Burgerio bandelių
mėgiamų	Salotų
mėgiamo	Sūrio
	Raudonojo svogūno
keletos	Pomidorų
	Pomidorų padažo
1 v.š.	Majonezo
1 v.š.	Graikiško jogurto
1v.š.	Dižono garstyčių
	Česnako