

ICE burger su antienos maltiniais



Gaminimas

Griežinėliais supjaustytą batatą apšlakstome su aliejumi, druska ir pipirais bei kepame 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 20 minučių. Antienos maltinius kepame ant griliaus po kelias minutes iš kiekvienos pusės. Jie jau su prieskoniais, tad papildomai skaninti tikrai nereikia. Iceberg salotą supjaustome griežinėliais, ant kurių dedame pomidoro riekeles, iškepusius batatus, antienos maltinius. Padažui smulkiai supjaustome žoleles, sumaišome su aliejumi ir citrinos sultimis. Su agurkėliu perversimą mėsinį papildome padažu. Už receptą dėkojame Monika OLiv. Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 vnt.	
1	batato
0,5	salotos
1	pomidoro
2	marinuotų agurkėlių
2 valgomųjų šaukštų	tyro alyvuogių aliejaus
šlakelio	citrinos sulčių
1 šakelės	krapų
1 šakelės	kalendros
pagal skonį	Druskos ir pipirų