Burgeris su jautiena



Gaminimas

1. Bandeles pjauname pusiau ir apskrudiname vidinę pusę .Skrudiname keptuvėje su šlakeliu alyvuogių aliejaus ir česnako skiltelėmis.
2.Maltinius iškepame pagal nurodymus ant pakuotės.Kepame labai trumpai ,neperkepkite.
3.Sumaišome padažo ingredientus.
4.Nuplauname ir nusausiname salotų lapus,supjaustome marinuotus agurkus.Agurkų skystį gerai nuvarviname.Paruošiame fri bulvytes.Bulvytes naudojau šaldytas,keptas ,tai liko tik įdėti į orkaitę ir pašildyti.
5.Ant bandelių puselių tepame padažo,dedame salotos lapus,maltinį ,agurkus,salotos lapus ir bandelės viršutinę dalį.Persmeigiame sumuštinių smeigtuku.Tiekiame su fri bulvytėmis ir mėgstamais padažais.

Skanaus !!!
Už receptą dėkojame skanu, gražu ir su meile..... Rita.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 x 150 g	Kitchen me brandintos jautienos mėsainiai
2 vnt.	bandelių mėsainiams
100 g	salotų lapų
2 vnt.	marinuoti agurkai
2 skiltelės	česnako
kepimui	alyvuogių aliejaus
150 g	fri bulvyčių
	Padažui :
4 v.š.	graikiško jogurto arba majonezo pagal jūsų poreikius
1 skiltelė	česnako
2 v.š.	barbekiu padažo

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/burgeris-su-jautiena.htm?tpl=pdf