



Klasikinis burgeris



Gaminimas

Nuplaukite salotas. Susmulkinkite salotas, griežinėliais supjaustykite pomidorus, svogūnus, marinuosius agurkėlius. Jautienos maltinį kepkite keptuvėje po 2-3 minutes iš abiejų pusių. Bandeles perpjaukite per pusę jas pašildykite. Ištepkite pomidorų padažu bandelės viršutinę pusę, o apatinę majonezu. Ant apatinės bandelės dalies paskirstykite salotas, dėkite svogūnų. Ant jų uždėkite jautienos maltinuką tada 1 čederio riekelę, pomidorų ir marinuotų agurkėlių griežinėlių. Užvožkite viršutinę bandelės dalį ir tuoj pat ragaukite. Skanaus!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me jautienos maltinio mėsainiams
keletos	bandelių mėsainiams
1 vnt.	pomidoras
100 g	gūžinės salotos
2 vnt.	marinuotų agurkų
keletos riekelių	čederio sūrio
2 v.š.	pomidorų padažo