



Mini burgeriai su tįstančio sūrio ir kukurūzų padažu



Gaminimas

1. Kopūstą supjaustykite plonais šiaudeliais ir apšlakstykite obuolių actu. Išmasažuokite rankomis.
2. Pagardinkite KOTANYI aitriųjų paprikų dribsniais su druska.
3. Svogūną ir raudoną aitriąją papriką supjaustykite smulkiai, sumaišykite su kopūstais. Pamarinuokite apie 5 min.
4. **KITCHEN ME šviežių sausai brandintą jautienos maltinį „Mėsainiams“** padalinkite į keturias dalis ir pagardinkite KOTANYI meksikietiškę prieskonių mišiniu.
5. Sausoje ZYLE keptuvėje apskrudinkite FAZER brijošė mėsainių bandeles „Street food“, kol gražiai apskrus.
6. Svogūną supjaustykite smulkiais kubeliais.
7. Prikaituvyje įkaitinkite aliejų. Česnaką smulkiai sukapokite.
8. Įkaitintame aliejuje kepkite svogūną apie 1–2 min. ir sudėkite česnaką. Pagardinkite KOTANYI maltu kuminu.
9. Kepintus svogūnus su česnaku užpilkite grietinėle ir užvirinkite.
10. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi sudėkite jautienos paplotėlius ir kepkite iš abiejų pusių po 2 min.
11. Į prikaistuvį sudėkite kukurūzus, GERMANTO sūrio „Tilsit“ riekes ir maišykite, kol išsilydys sūris.
12. Į lėkštę dėkite apatines bandelių dalis, ant viršaus – marinuotus kopūstus ir iškeptus jautienos paplotėlius, apipilkite sūrio-kukurūzų padažu, pagardinkite šviežiomis prieskoninėmis žolelėmis bei sudėkite viršutines bandelių dalis.



INGREDIENTAI

200 g	kopūsto
2 šaukštų	acto
Žiupsnelio	KOTANYI aitriųjų paprikų dribsnių su druska
½	mėlynojo svogūno
1–2 šaukštų	aliejaus
2–3 skiltelių	česnako
Žiupsnelio	KOTANYI malto kumino
50 ml	grietinės
1 saujos	konservuotų kukurūzų
3–4 riekių	GERMANTO sūrio Tilsit
1 saujelės	šviežių prieskoninių žolelių
150 g	Kitchen me jautienos maltinio

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą