



Pusryčių burgeris



Gaminimas

Svieste apkepiname perpjautą beigelį. Pasiruošiame kremą: avokadą sutriname, įspaudžiame česnaką; šlakelį cirtinos, druskos, jogurto. Burgerius apkepiname, dedam sūrio gabalėlį ir leidžiam jam pasilydyti. Kiaušinį kepame su tryniu, beriame prieskonių. Sluoksniuojame pusrytainį: ant beigelių tepame avokado kremą, dedame vieną burgerį salotų, kitą burgerį, salotų, keptą kiaušinį, užvožiame kita beigelio dalimi. Skanių ir sočių pusryčių.

Už receptą dėkojame Aurika gourmet.

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos maltinio
1 vnt.	beigelių
1/2	avokado
skiltelė	česnako
1 v.š.	citrinos sulčių
	sviesto
1 v.š.	graikiško jogurto
1	kiaušinio
	prieskonių
	salotų lapelių
2 lapeliai	sūrio