# Skanieji paukštienos „burgeriai“ su obuoliais ir slyvomis



## Gaminimas

1. KITCHEN ME antienos maltinius apibarstykite druska ir pipirais. Juos iš abiejų pusių apkepkite keptuvėje. Apkepintus maltinius aptepkite BBQ padažu ir 8 minutėms dėkite į orkaitę įkaitintą iki 180 °C temperatūros.
2. Į vieną virimo puodą dėkite supjaustytas slyvas, stiklinę vandens ir šaukštą cukraus. Virkite kol vanduo nugaruos ir slyvos suminkštės. Į kitą puodą dėkite supjaustytus obuolius ir saliero stiebą, stiklinę vandens, šaukštą cukraus, taip pat virkite kol nugaruos vanduo ir obuoliai suminkštės. Kai obuoliai išvirs, sutrinkite juos šakute, kad gautųsi vientisa masė.
3. Ant iškepusių KITCHEN ME antienos maltinukų uždėkite po riekelę sūrio ir pakepkite dar 2 min.
4. Galiausiai apskrudinkite bandeles.
5. Ant bandelės dėkite obuolių masę, KITCHEN ME antienos maltinuką su sūriu, slyvas ir salotas. Uždenkite kita bandelės dalimi ir skanaus!

PATARIMAI
- Vietoje obuolių galite naudoti kriaušes – burgeriui suteiks naujų skonių.
- Vietoje slyvų galite naudoti vyšnias – burgeriui jos suteiks kitokios rūgštelės.
- Kad maltinukai būtų dar aromatingesni, juos kepant orkaitėje į skardą galite įdėti rozmarino.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

## INGREDIENTAI

| | |
|---|---|
| 2x150 g | KITCHEN ME antienos filė maltinių mėsainiams su jelapenu |
| | Druskos |
| | Pipirų |
| 2 šaukštų | BBQ padažo |
| 2 | slyvų |
| 2 | obuolių |
| 1 | saliero stiebo |
| 2 šaukštų | cukraus |
| 2 stiklinių | vandens |
| 60 g | gorgonzolos sūrio |
| 2 | bandelių burgeriams |
| Mėgstamų | salotų lapų (aš naudojau paprastas salotas, burokėlių lapus ir žirnių daigus). |

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/skanieji-paukstienos-burgeriai-su-obuoliais-ir-slyvomis.htm?tpl=pdf