Burgeris su marinuota antiena

Gaminimas

Pirmiausia svogūnus karamelizuojame su sviestu ir cukrumi. Tada su šiek tiek sviesto apskrudiname bandelę. Uždedame sūrį ir įdedame į orkaitę, kad išsilydytų. Keptuvėje antieną dedame į neįkaitintą keptuvę nugarėle žemyn, kad išsiskirtų riebalas. Kepame ant lėtos ugnies apie 12-15min. Tada apverčiame kita puse dedame 3 vnt skiltelių spausto česnako ir rozmarino. Kepame 5 min. Iškepus paliekame 5 min vėsti keptuvėje. Sumaišome šiek tiek grietinės ir šiek tiek garstyčių(bus padažas). Atidedame. Supjaustome plonomis riekelėmis pomidorą. Ant burgerio bandelės dedame salotą, plonai pjaustytą pomidorą, svogūnus, mėsą ir šiek tiek padažo.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Viktorija Vaičekauskytė
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

keletos	bandelių
mėgiamų	salotų lapų
skiltelės	česnako
pagal poreikį	rozmarino
pagal poreikį	Raudonųjų svogūnų
	cukraus
	Pomidorų
	Sūrio
	Grietinės
	Medaus skonio garstyčių
170 g	Kitchen me marinuotos antienos

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