

## Nuogas burgeris



### Gaminimas

1. Mėsos maltinukus, dėju kepti į įkaitintą grilių. Nuolat pavartydama kečiau apie 15min. Pabaigoje, uždėju mocarelos sūrį. 2. Kol maltiniai kepė, į lekštes priplėšiau salotos lapų kartu su krapais ir petražolėmis. 3. Ant salotų klojame griežinėliais pjaustytus svogūnus ir pomidorus. 4. Ant pomidorų dedame karštą maltinuką su sūriu, ant jo šviežius agurkėlius ir jalapenus!

Skanaus!  
Už receptą dėkojame Sveikas meniu.  
[Atgal į receptų sąrašą](#)

### INGREDIENTAI

2x220 g	Kitchen me antienos maltinių su jalapenu
2 riekelės	mozarelos sūrio
1	pomidoras
1	agurkas
pagal poreikį	šviežio jalapeno
pagal poreikį	iceberg salotos
pagal poreikį	mėlynojo svogūno
šiek tiek	šviežių krapų ir petražolių