

## Brandintos jautienos burgeriai



### Gaminimas

1. Grilyje iškepkite **jautienos mėsainį** - kepimo metu ant jos uždėkite gorgonzolos sūrio ir palaikykite, kol išsilydys.
2. Paskrudinkite perpjautą bandelę ir ant apatinės jos pusės uždėkite emmental sūrio plokštelę ir palaikykite, kol išsilydys.
3. Pakepinkite vytintą kumpį, kol jis pasidaro traškus.
4. Konstruojame burgerį: ant bandelės su emmental sūriu uždėkite salotos lapų, svogūnų, jalapeno pipirų ir agurkėlių. Uždedam mėsą, ant jo pakepintą kumpį, užtepkite šiek tiek garstyčių ir užvožkite kita brioš bandelės puse.

Gardžių pietų linki **Alkanas Qrmis!**

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2 x 150 g	Kitchen me jautienos maltiniai
2 vnt.	Brioš bandelių
100 g	Emmental raikyto lydyto sūrio
keletos	Salotų lapų
pagal poreikį	Pamarinuotų saldžiųjų svogūnų
pagal poreikį	Jalapeno pipirų
keletos	marinuotų agurkėlių
100 g	Gorgonzolos sūrio
Plonai pjaustyto	vytinto kumpio
3 v.š.	švelnių garstyčių