

Tradicinis burgeris su jautiena



Gaminimas

1. Bandeles pašildyti orkaitėje.
2. Jautienos maltinį iškepti keptuvėje taip, kaip nurodyta ant pakuotės.
3. Bebaigiant kepti maltiniui, uždėti mėgstamo sūrio riekelę ir dar kepti, kol sūris sušils ir pradės tirti.
4. Sluoksniuoti: bandelė, mėgstamas padažas, marinuoti mini karnišonai, jautienos maltinis su ant jo ištirpusiu sūriu, marinuoti mėlynieji svogūnai, bandelė.

Sumaišykite ingredientus ir juo užpilkite svogūnus. Taip galite laikyti šaldytuve net keletą savaičių ir panaudoti įvairiems patiekalams.

Už receptą dėkojame Raudonai virtuvei
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me sausai brandinto jautienos maltinio
mėgiamos	burgerio bandelės
riekelės	sūrio
pagal poreikį	marinuoti mini karnišonai
pagal poreikį	marinuoti mėlynieji svogūnai
	Mėlynųjų svogūnų marinatas:
3 šaukštai	cukrus
2 šaukšteliai	druskos
1 šaukštas	aliejaus
0.5 stiklinės	vandens
7 šaukštai	acto