

Burgeriai su triušiena



Gaminimas

Pirmiausia pasiskrudinau bandeles. Jos gali būti ir vėsesnės, bet būtinai traškios. Tuomet imamės mėsos kepimo. Aš niekaip ypatingai triušienos nemarinavau. Turėjau šiai mėsai skirtų prieskonių, tad tiesiog įtryniau ir dėjau kepti keptuvėje su įkaitusiu aliejumi.

Kai mėsa ėmė minkštėti, įdėjau gerą šaukštą apelsinų džemo su viskiu ir uždengiau keptuvės dangtį. Toks padažas mėsai davė lipnumo, blizgumo ir nenusakomo prieskonio. Šiek tiek jaučiasi ir kartumas, ir saldumas, bet viskas neįtikėtina gerai dera.

Na, o per 5-7 minutes iškepus mėsą belieka konstruoti burgerį. Ant bandelės tepiau šiek tiek BBQ padažo, dėjau salotą, pomidorą, tuomet mėsą, čederio lapelį ir užvožiau vos padažu suvilgyta antra bandelė.

Tai buvo naujas atradimas. Rekomenduoju pabandyti.

Už receptą dėkojame Virtuvės princesė.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Lapino puotos juosmeninės dalies
2 bandelių	burgeriams
	Salotų lapų
	Pomidoro
Mėgiamų	padažų
	Čederio sūrio lapelių
pagal poreikį	Apelsinų džemo su viskiu
	Triušienos prieskonių