

Mažųjų burgerių padėklas su morkų salotomis ir naminiu pesto padažu



Gaminimas

1. Į virtuvinį trintuvą dėkite bazilikų lapelius, kedrines pinijas, 80 ml alyvuogių aliejaus, 1 skiltelę česnako, kietąjį sūrį, KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS marinuotų agurkų užtepėlę „Relish“, druską, pipirus ir viską trinkite iki vientisos konsistencijos.
2. Morkas sutarkuokite šiaudeliais, kopūstą supjaustykite šiaudeliais, dėkite tarkuotą česnaka, pilkite 3 šaukštus alyvuogių aliejaus, obuolių sidro actą, berkite druską, pipirus ir gerai išmaišykite.
3. LAPINO PUOTA triušienos mėsą sumalkite, sumaišykite su druska ir pipirais. Kepkite keptuvėje su 2 šaukštais alyvuogių aliejaus ant vidutinės kaitros iš abiejų pusių, kol apskrus ir pilnai iškeps, cukinijas ir BERIEF ekologišką natūralų sojų tofu sūrį taip pat kepkite iš abiejų pusių, kol gražiai apskrus, pagardinkite druska ir pipirais.
4. Bandelę apskrudinkite keptuvėje, tepkite pesto padažą ant abiejų vidinių pusių, dėkite morkų salotas, keptą triušienos mėsą, cukinijas, keptą varškės sūrį ir pagardinkite bazilikų lapeliais.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

1 saujos	bazilikų lapų
100 g	kedrinių pinijų
120 ml	alyvuogių aliejaus
1 skiltelės	česnako
30 g	kietojo sūrio
2 šaukštų	KĖDAINIŲ KONSERVŲ FABRIKAS marinuotų agurkų užtepėlės Relish
1	morkos
200 g	šviežių kopūstų
1 šaukšto	obuolių sidro acto
1 pakelis	LAPINO PUOTA triušienos mėsos mėsos troškinti, kepti
1/4	cukinijos
80 g	BERIEF ekologiško natūralaus sojų tofu sūrio
4	sviestinių bandelių
4-5	marinuotų agurkėlių
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų

