

Sultingas kolekcinis burgeris



Gaminimas

1. Svogūną ir porą supjaustykite smulkiais kubeliais, susmulkinkite svogūnų laiškus. Obuolį galite lupti arba ne, išimkite sėklas ir supjaustykite kvadratėliais.
2. Visus pjaustytus ingredientus sumaišykite su majonezu ir actu, įberkite druskos, viską išmaišykite.
3. Airišką čederio sūrį supjaustykite riekelėmis, agurkus supjaustykite išilgai.
4. Suvilgykite rankas aliejumi ir iš **LAPINO PUOTA šviežios smulkintos triušienos** formuokite maltinukus. Derinkite pagal bandelės dydį. Iš abiejų pusių apibarstykite juodaisiais pipirais bei apšlakstykite aliejumi. Dėkite į BIG GREEN EGG kepsninę ir kepkite apie 4-5 minutes, kol gražiai apskrus ir pilnai iškeps.
5. Prieš baigiant kepti apibarstykite maltinukus druska ir dėkite ant jų čederio sūrį. Pakepkite, kol sūris išsilydys.
6. Sukapokite bazilikus ir mėtus.
7. Amerikietiško stiliaus mėsainių bandeles perpjaukite pusiau ir apskrudinkite grilyje.
8. Ant apskrudintos bandelės dėkite paruoštas salotas, salotų lapus, marinuotus agurkėlius, mėsos paplotėlį, bazilikus su mėtomis ir uždenkite viršutine bandelės dalimi, aptepta pomidorų padažu „Karališkas“. Skanaukite!



INGREDIENTAI

1/2	mėlynojo svogūno
6-7 cm	ilgio poro
Kuokštelio	svogūnų laiškų
1 vidutinio	obuolio
1 šaukšto	majonezo
1 šaukšto	obuolių sidro acto
40 g	airiško čederio sūrio
2	marinuotų agurkėlių
250 g	LAPINO PUOTA šviežios smulkintos triušienos
kelių lapelių	bazilikų ir mėtų
2	amerikietiško stiliaus mėsainių bandelių
1 saujos	įvairių salotų mišinio (gražgarsčių, špinatų, romaninių salotų)
2 šaukštų	pomidorų padažo Karališkas
žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
Šlakelio	alyvuogių aliejaus

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai. ALFAS VIENAS GAMTOJE.

[Atgal į receptų sąrašą](#)