



Ölz Maxi burger kruhek z raztopljeno gaudo in ocvrtim krompirčkom

Popoln recept za burger za 2 porciji



Sestavine

- 2 Ölz Maxi burger kruhek
- 2 goveji hamburgerji
- 4 ČŽ koktajlna omaka
- 4 listi solate
- 1 velik paradižnik
- 2 kisle kumare
- 2 diski sir gauda
- 1 rdeča čebula
- 180 g globoko zamrznjen krompirček
- 1 ČŽ olje

Čas priprave

25 min

1. Pečico segrejte na 180 stopinj in krompirček pecite približno 20 minut (odvisno od navodil na embalaži).
2. Operite solato in paradižnik. Paradižnik, čebulo in kumarice narežite na tanke rezine.
3. V ponvi z oljem na obeh straneh popečemo hamburgerje iz govejega mesa, dokler se ne prepečejo. Na koncu na vsako kepico položite rezino goude in jo stopite v vroči ponvi.
4. Razrežite Ölz Maxi burger kruhek in jih na kratko segrejte v vroči ponvi.
5. Zdaj pa še preliv: Najprej na spodnji hlebček burgerja namažite koktajl omako, nato pa dodajte list solate, paradižnik, goveji hamburger, kumarice in surovo čebulo.
6. Ocvrt krompirček vzemite iz pečice, ga dobro začinite s soljo in postrezite s končnim burgerjem.