Ölz Maksi burger kruhek z raztopljeno gaudo in ocvrtim krompirčkom

Popoln recept za burger za 2 porciji



Sestavine
2 Ölz Maksi burger bombetki
2 Goveje mleto meso
4 čajne žličke koktejl omake
4 listi solate
1 velik paradižnik
2 kisli kumarici
2 rezini sira gaude
1 rdeča čebula
180 g zamrznjenega krompirčka
1 čajna žlica olja

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 popecite hamburgerje iz govejega mesa, dokler se ne spečejo. Na koncu na meso položite rezino goude in jo stopite v vroči ponvi.
4. Prerežite Ölz Maksi burger kruhek in ga na kratko segrejte v vroči ponvi.
5. Nato 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 skupaj z burgerjem.