

Burger Bowl

40—45 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

500 g	Mljevene junetine
400 g	Smrznutih krumpirića (ili batata)
1 žličica	Češnjak u granulama
1 žličica	Papar i sol
1 žličica	Potato - Original Style
1	Glavica zelene salate (kristal ili puterica)
200 g	Cherry rajčica
4	Kisela krastavca
100 g	Naribanog cheddar sira
2 žlice	Crispy Onion - Prženi luk

Za burger umak:

4 žlice	Majoneze
1 žlica	Ketchupa
1 žličica	Senfa
1 žličica	Crispy Onion - Prženi luk
1 žličica	Soka od kiselih krastavaca

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200 °C. Na lim obložen papirom za pečenje prebacite krumpir pa ga pecite prema uputama na pakiranju. Izvadite i posipajte Kotányi Spice up my Potato - Original začinom.
2. Zagrijte tavu s malo ulja pa dodajte meso, češnjak, sol i papar i promiješajte. Nastavite pržiti dok ne dobije lijepu boju i ne bude pečeno.
3. U zdjelici pomiješajte sastojke za umak. Zelenu salatu narežite na trakice, cherry rajčice prepolovite, a krastavce narežite na ploške. Sir naribajte.
4. U dublji tanjur ili zdjelu dodajte pečeni krumpir, toplo meso, povrće i sir. Prelijte pripremljenim burger umakom, posipajte Crispy Onionom i poslužite.