



Burger skleda

⌚ 40—45 Min 

Priprava

- 1 Pečico segrejemo na 200 °C. Pomfri razporedimo po pekaču, obloženem s papirjem za peko, in ga spečemo po navodilih na embalaži. Pečenega potresemo z začimbno mešanico Kotányi Kompir Original.
- 2 V ponvi segrejemo malo olja, dodamo mletu govedino, česen, sol in poper ter dobro premešamo. Pražimo, dokler meso lepo ne porjavi in je popolnoma pečeno.
- 3 V manjši skledi zmešamo vse sestavine za omako. Solato narežemo na trakove, češnjeve paradižnike razpolovimo, kisle kumarice narežemo na rezine, sir pa naribamo.
- 4 V globok krožnik ali skledo razporedimo pečen pomfri, toplo govedino, zelenjavo in sir. Prelijemo s pripravljeno burger omako, potresemo s hrustljivo čebulo in postrežemo.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Mletega govejega mesa
400 g	Zamrznjenega pomfrija oziroma pomfrija iz sladkega krompirja
1 čajna žlička	♦ Česen zrnasti
1 čajna žlička	Sol in poper
1 čajna žlička	♦ Krompir Original, začimbna mešanica
1	Glava solate
200 g	Češnjevih paradižnikov
4	Kisle kumarice
100 g	Naribanega čedarja
2 žlici	♦ Čebula ocvrta

Za burger omako:

4 žlice	Majoneze
1 žlice	Kečapa
1 čajna žlička	Gorčice
1 čajna žlička	♦ Čebula ocvrta
1 čajna žlička	Tekočine iz kozarca kislh kumaric

