



Naked бургер куна с бургер сос

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Телешка кайма
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
400 g	Пържени картофи, замразени
1 ч.л.	♦ Микс за картофи Америка
1 глава	Айсберг
200 g	Чери домати
100 g	Чедър, настърган
	Кисели краставици
За соса	
4 с.л.	Майонеза
1 с.л.	Кетчуп
1 ч.л.	Горчица
1 ч.л.	Сок от кисели краставици

СЪВЕТ: Можете да си приготвите уеджис на фурна, като нарежете суровите, обелени картофи на полумесеци и ги намажете със зехтин – след това опечете в предварително загрята на 200°C фурна за 20-30 минути или докато получат златист загар. Овкусете след като извадите от фурната.

- 1 Пригответе пържените картофи на фурна според инструкциите върху опаковката. Извадете от фурната и овкусете с микса от подправки за картофи Америка на Kotányi.
- 2 Загрейте малко зехтин на тиган и опържете каймата. Овкусете с чесън на гранули, морска сол и черен пипер.
- 3 Разбъркайте всички необходими съставки за соса в купичка. Нарежете зеленчуците.

СЪВЕТ: Можете да си приготвите домашна майонеза като потърсите „пикантна майонеза“ в търсачката на нашия сайт. Изпълнете инструкциите само до втора стъпка на рецептата.

- 4 Наредете всички компоненти в дълбока куна, овкусете с бургер соса и се насладете.

