



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za krumpir:

500 g	Krumpira
4 žlice	♦ Western Style
1 žlica	Biljnog ulja

Za burger:

600 g	Miješanog mljevenog mesa
0.5 pakiranja	♦ Secrets of USA American Burger
2 kom	Rajčice
12 kom	Kriški slanine
4 kom	Jaja
50 g	♦ Prženi Luk
100 g	Majoneze
100 g	BBQ umaka
	Listovi salate
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Himalajska sol

Pikantni krumpiri s domaćim burgerom

⌚ 40—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Narežite krumpir na ploške od 5 mm i pomiješajte s Kotányi Spice up my Potato Western Style mješavinom začina i biljnim uljem. Krumpir stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C oko 30 minuta dok ne porumene.
- 2 U međuvremenu, začinite mljeveno meso s Kotányi Secrets of USA American Burger mješavinom začina i oblikujte četiri pljeskavice. Rajčice narežite na ploške i na tavi pržite slaninu dok ne postane hrskava.
- 3 Pecite pljeskavice na tavi s malo ulja oko 5 minuta s obje strane, a zatim ih ostavite na toplom. Ispecite jaja i začinite solju i paprom.
- 4 Prepolovite peciva za hamburgere, po želji ih lagano tostirajte i napunite ih sastojcima za burger. Poslužite uz hrskave krumpire.

SAVJET: Ako volite pikantan okus, majonezu možete dodatno začiniti s Kotányi Chipotle dimljenim chili papričicama!

