

ΤουκνοBurger



Ξέρετε πως λατρεύουμε τα burger δεν γίνεται να μην είχαμε σήμερα ένα φανταστικό burger. Πάμε να απολαύσουμε το τέλειο Τουκνομπέργκερ.

Υλικά:

Ψιλοκομμένο ψημένο κρέας

ψωμακια

ντοματα

κρεμμυδι

γαλλική σαλάτα

sauce:

3 κουταλιές γιαουρτιου

2 κουταλάκια μουστάρδα

1 κουταλάκι worcester sauce

Εκτέλεση:

Χαράζεις λίγο το ήδη ψημένο κρέας και το βάζεις για λίγο στο τηγάνι με ελαιόλαδο.

Για τη σος: ανακατεύεις γιαούρτι , μουστάρδα και worchester sauce. Ανοίγεις το ψωμάκι και αλείφεις και στο πάνω και στο κάτω τη σος. Γυρνάς το κρέας στο τηγάνι και βάζεις από πάνω μια λεπτή φέτα τυρί. Βάζεις πάνω από τη σος στο ψωμάκι μαρούλι, ντομάτα, κρεμμύδι, από πάνω το κρέας με το λιωμένο τυρί και κλείνεις το ψωμάκι.

Δες και το βίντεο με την εκτέλεση της συνταγής:



bletsas^{SP}
Επιτυχής Μηρέτας