



Бургери од јагнешко месо и рузмарин

Јагнешкото оди многу убаво со различни тревки и зачини, а периодот околу Велигден е идеален за да уживате во ова сочно месо. Ако не можете да најдете мелено јагнешко месо, можете сами да го сомелете или пак да купите парче и да го замолите месарот да ви го сомеле!



Состојки:

- 750 грама Јагнешко мелено месо
- 1 Кромид
- 3 чешниња Лук
- 3 гранчиња Рузмарин
- Домати и зелена салата за послужување

За Сасики ќе ви треба:

- 4 супени лажици Павлака
- 3 чешниња лук
- 1/2 Краставица
- 1 китка Нане

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

За подготовка на бургерите исечкајте ги кромидот и лукот.

Исто така, додадете го рузмариноот, солта, биберот и убаво промешајте.

Во овој рецепт не ви требаат лебни трошки или јајца за поврзување на смесата бидејќи доволна е течноста која ја испушта месото и сечканиот кромид.

Чекор 2

Смесата убаво измешајте ја со рацете, поделете ја на 4 кружни бургери и ставете ги во фрижидер 1 - 2 часа.

Чекор 3

Ситно исечкајте ги краставицата, нането и лукот, и помешајте ги заедно со павлаката.

Додадете сол и бибер и имате Сасики.

Чекор 4

Печете ги бургерите, така што ќе ги премачкате со маслиново масло од секоја страна, пред да ги превртите во Делимано Грил тавата.

Печете ги десетина минути со редовно превртување, за да бидете сигурни дека се рамномерно печени во средината.



Чекор 5

Ги послужуваме како отворен бургер, со зелена салата и парчиња домати, со Sasiки како прилог.

Совет

Како традиционален грчки рецепт, бургерите од јагнешко месо послужени со Sasiки се идеални за топло време, но по желба можете да ги послужите и со гиро пита и хумус.

Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk