Бургери од свинско и јаболки

Свинското месо и јаболките секогаш се добра комбинација. Овие бургери од свинско и јаболки се популарни на многу начини и се служат ширум светот. Тие претставуваат одлична алтернатива за оние кои сакаат да пробаат нешто поинакво и да ги поместат креативните граници на готвењето и послужувањето гости.

Состојки:

- 500 грама мелено свинско месо (доволно за 4 бургери)
- 1 супена лажица сечкана жалфија
- 1 главица црвен кромид
- 2 кафени лажички лук во прав
- 1 рендано јаболко (сосе лушпа)
- сол и бибер
- 1 јајце
- 2 мали слатки компири

Чекор 1

Излупете ги и исечкајте ги слатките компири – тие се слатки и меки, претставуваат одлична замена за обичните компири и можат да бидат прекрасен гарнир. Измешајте ги со масло и печете ги 20 минути.

Чекор 2

Време е да ги направиме бургерите. Изрендајте една главица црвен кромид. Ситно исечкајте ја жалфијата и потоа изрендајте го јаболкото.

Оставете ја лушпата за да ни даде повеќе боја и хранливи состојки.

Чекор 3

Во голем сад измешајте ги свинското месо и сите останати состојки. Ставете малку лук во прав, 1 јајце и убаво зачинете со сол и бибер.

Измешајте ја смесата со раце. Тоа е позабавно и се чини поефикасно од останатите начини на мешање. Извадете ја смесата на даска и поделете ја на 4 парчиња.

Направете ги во форма на плескавици и спремни сме за пржење.

Чекор 4

Пржете ги бургерите во малку маслиново масло. Внимавајте да не ги пржите на премногу силен оган затоа што бргу ќе бидат готови однадвор, но ќе останат живи одвнатре.

А можете и да ги испечете на скара како поздрав начин на подготовка.

Чекор 5
Овде сервираме со едноставен прелив од црвен кромид. Варете го кромидот во бело вино со шеќер додека да стане леплив.

Чекор 6
Сервирајте ги бургерите во земичка со компирчиња отстрана и со слаткиот леплив мармалад од црвен кромид во земичката.

Совет
За добар домашен бургер не се потребни многу дополнителни состојки – ако ги имате потребните состојки можете да ги додадете за вкус, но понекогаш добро зачинето убаво месо е сосема доволно.

Јајцето во овој рецепт помага да се врзе смесата, но обидете се да не додавате презла за јадењето да биде поздраво.

Користени производи:

Тава за пржење

Сет тави за пица

delimano

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