



Мини лути хамбургери

Еве еден забавен рецепт кој можете да го направите летово на забава и да го сервираате на трпеза заедно со секакви вкусни мезиња. Мини лути хамбургери со црвен пипер и кумин од кои ќе Ви живне сетилото за вкус... Некои тоа го сакаат ЖЕШКО!



Состојки:

- 300 грама мелено месо
- 1 супена лажица црвен пипер
- 1 супена лажица кумин
- 1 главица кромид со средна големина
- 2 чешниња лук
- Мали лепчиња

Чекор 1

Почнете со рендање на кромидот... А потоа и лукот. Ренданиот лук во хамбургерите делува како врзувачка материја која му овозможува на месото и другите состојки да се залепат.

Во овие хамбургери нема потреба да ставате презла или јајца.

Ставете го месото и убаво измешајте го додавајќи ги црвениот пипер и куминот...

Убаво измесете ја смесата со раце... Овде лажица или некој кујнски апарат не се достоина замена за Вашите раце...

Кога ќе завршите со месењето, ставете ја смесата да се излади во фрижидер од 30 минути до еден час.

Чекор 2

Во меѓувреме, ќе направиме одлична летна салата како прилог. Ситно исечкајте малку црвена зелка, излупете тенки тенки парчиња морков и исечкајте бел кромид на крукчиња...

Убаво измешајте со мајонез и зачинете, и добивте извонредна летна салата.

Чекор 3

Издадете ја смесата за хамбургерите од фрижидер... Израмнете ја на даска за сечкање и поделете ја на 6 парчиња.

Секое од парчињата исплескајте го во форма на хамбургер... И ставете ги на страна.



Чекор 4

Во Делимано тавата за пржење загрејте малку масло на среден оган и ставете ги хамбургерите да се пржат... Повремено превртувајте ги но дајте им доволно време да се испржат одвнатре без да изгорат...

Кога ќе мислите дека се готови, тргнете ги на страна да отстојат пред сервирањето.

Чекор 5

Време е за сервирање: Направете ги малите хамбургери ставајќи малку додатоци и поклопувајќи ги лепчињата... Завршете го сервирањето со летна салата како прилог.

Совет

Куминот и црвениот пипер се одлични суптилни зачини кои јадењето на јадењето му даваат вкус, но го прават и луто... Куминот е многу популарен во Турција, на Блискиот Исток и низ цела Азија и добро се вклопува во многу рецепти. Убаво е да се има малку во плакарот за да се стави во некое јадење...

Користени производи:



Тава за пржење



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