

Burgeri za moderan kopački ručak

Burgeri

500 g burgera (3 burgera)
3 zemičke za burgere
4 kašike džema od luka
1 jabuka
50 g rukole
2 kašičice majoneza classic
2 kašičice senfa sa slačicom
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka u granulama
50 ml suncokretovog ulja

Pomfrit od šargarepe

400 g šargarepe
400 ml suncokretovog ulja
1 kašičica morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom soli

Način pripreme

Za pomfrit od šargarepe u dubljoj šerpi zagrejati ulje. Očišćene šargarepe iseći na štapiće, debljine kao za pomfrit od krompira. Isečenu šargarepu ubaciti u zagrejano duboko ulje i pržiti uz povremeno mešanje, dok ne porumeni. Nakon prženja procediti na ubrusu da ubrus upije višak ulja i na kraju začiniti morskom soli i čilijem sa morskom soli.

Formirane burgere nauljiti i peći na zagrejanom gril tiganju, po 4 minuta sa obe strane. Na ispečene burgere dodati so i čili sa morskom soli. Zemičke iseći na pola i zapeći ih na tiganju gde se pržilo meso. Jabuku iseći na tanje kriške. Na donji deo zemičke namazati džem od luka i zatim položiti meso. Preko mesa dodati malo majoneza i belog luka u granulama. Rukolu staviti preko majoneza, zatim dve kriške jabuke i poklopiti sa gornjim delom zemičke namazanim senfom sa slačicom.

Servirati burgere na dasci uz pomfrit od šargarepe.