



MINI HAMBURGERI NO HUGO





Tagad ļoti moderni banketos! Bet iespējams pagatavot pašiem mājās un būs interesanti viesību galdam, it sevišķi patiks bērniem. Man izdevās uz „bis”!!!

Kā pamatu izmantojiet Hugo maizīšu recepti, kas atrodama šajā mājaslapā.

Veiciet tikai 2 izmaiņas! No mīklas veidojiet nevis 9, bet 32 mazas apaļas bulciņas. Mīklai pievienojiet nedaudz kurkumu (iegūsiet interesantu dzeltenu krāsu un interesantu garšu). Varat izmantot arī pārtikas krāsvielas, piemēram, sarkanu.

Kad bulciņas gatavas, tālāk rīkojamies šādi:



Jums būs nepieciešams:

800 gramu maltas gaļas (vēlams, liellopa vai jaukta)

2 sīpoli

Sinepes, kečups

Kausētais siers plātnītēs

Zaļie salāti

Mazliet sojas mērces

Nedaudz medus

Koka iesmiņi (zobu bakstāmie)

Pieeja:

Gatavās bulciņas pārgrieziet uz pusēm. Uz katras apakšējās daļas lieciet nedaudz kečupa un nedaudz sinepju (izmantoju saldās).

Tālāk lieciet karstu, tikko izceptu kotletīti (jau iepriekš sagatavojiet kotlešu masu, to sālot, pievienojot nedaudz piparu un ar rokām izveidojot mazas apaļas kotletītes, kuras lielums ir aptuveni bulciņas izmērā, tālāk tās apcepot nelielā daudzumā eļļas).

Uz karstās kotletītes lieciet $\frac{1}{4}$ no kausētā siera šķēlītes.

Uz siera kārtojiet apceptus sīpolus (sīpolus sagatavojiet arī iepriekš: sagrieziet tos pusgredzenos un apcepjiet līdz tie zeltaini, tad pievienojiet nedaudz sojas mērces un nedaudz medus, apcepjiet dažas sekundes).

Visbeidzot, kārtojiet saplēstas salātu lapiņas, tad otru bulciņas daļu, visu nofiksējot caurdurot koka iesmiņu.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo