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 grami maltas gaļas (vēlams, liellopa vai jaukto)
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 ¼ no kausētā siera šķēlītes.
Uz siera kārtojiet apceptus sīpolus (sīpolus sagatavojiet arī iepriekš: sagrieziet tos pusgredzenos un apcepiet līdz tie zeltaini, tad pievienojiet nedaudz sojas mērces un nedaudz medus, apcepiet dažas sekundes).
Visbeidzot, kārtojiet saplēstas salātu lapiņas, tad otru bulciņas daļu, visu nofiksējot caurdurot koka iesmiņu.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo