**Autor**Mmrr

ShareTweetSaveEmail
1

Za cloud peciva odvojiti bjelanjke i žutanjke; bjelanjke istući u tvrdi snijeg, a žutanjke izmiksati sa žlicom krem sira i žličicom sode bikarbone. Smjesu lagano spojiti, stavljati po žlicu smjese na pleh za pečenje i posipati sa sjemenkama. Peći na 180C, oko 15 minuta.
Pileće mljeveno meso začiniti lukom, češnjakom, solju, paprom, mljevenom paprikom. Ispeći manje pljeskavice u tavi.
Umak napraviti od milerama, majoneze, češnjaka i ružmarina. Začiniti solju i paprom.
Narezati rajčicu, mladi luk i listove salate. Naribati gaudu.
Sastaviti burger!

3 kom. jaja
1 jušna žlica krem sira
1 jušna žlica miješanih sjemenki
500 g pilećeg mljevenog mesa
½ kom. luk
2 kom. češnjak
1 jušna žlica sol, papar, mljevena paprika
1 jušna žlica milerama
2 jušna žlica majoneze
1 čajna žličica nasjeckanog ružmarina
1 kom. rajčica
1 kom. mladi luk
1 kom. zelena salata
100 g gauda



NAMIRNICE

3 kom. jaja
1 jušna žlica krem sira
1 jušna žlica miješanih sjemenki
500 g pilećeg mljevenog mesa
½ kom. luk
2 kom. češnjak
1 jušna žlica sol, papar, mljevena paprika
1 jušna žlica milerama
2 jušna žlica majoneze
1 čajna žličica nasjeckanog ružmarina
1 kom. rajčica
1 kom. mladi luk
1 kom. zelena salata
100 g gauda

Način pripreme

1

Za cloud peciva odvojiti bjelanjke i žutanjke; bjelanjke istući u tvrdi snijeg, a žutanjke izmiksati sa žlicom krem sira i žličicom sode bikarbone. Smjesu lagano spojiti, stavljati po žlicu smjese na pleh za pečenje i posipati sa sjemenkama. Peći na 180C, oko 15 minuta.
Pileće mljeveno meso začiniti lukom, češnjakom, solju, paprom, mljevenom paprikom. Ispeći manje pljeskavice u tavi.
Umak napraviti od milerama, majoneze, češnjaka i ružmarina. Začiniti solju i paprom.
Narezati rajčicu, mladi luk i listove salate. Naribati gaudu.
Sastaviti burger!

Burgeri u oblacima
NAMIRNICENačin pripreme