AutorSara Cuklin Dokša

ShareTweetSaveEmail

1

Zvuci riječi "burger" bude sladokusca u nama...
No zamijenimo li pljeskavicu ribom, otključali smo kombinacije od pregršt vrsnih namirnica bogatih dinamičnim aromama.

2

Pomiješajte Zvijezda majonezu, senf, med, sol, kopar i limun u umak.

3

Oba filea oslića prerežite na pola.

4

Svaki file začinite sa malo soli, papra, vegete i Zvijezda suncokretovog ulja.

5

Sameljite kukuruzne pahuljice te u njih uvaljajte ribu.

6

Ribu pržite nekoliko minuta u Zvijezda suncokretovom ulju i ocijedite višak ulja od prženja.

7

Gotova burger peciva prerežite na pola i kratko ih popržite na par kapi Zvijezda suncokretovog ulja.

8

Pola ljubičastog luka narežite na tanke kolute.

9

Na donji dio peciva stavite umak.
Dodajte rukolu, par koluta ljubičastog luka, pohani oslić te ponovite postupak.
Na gornji dio peciva dodajte još malo umaka i poklopite burger.

Dobar zvjezdasti tek!

2 burger peciva
100 g Zvijezda majoneze
15 g senfa
1 žličica meda
prstohvat himalajske soli
1 žličica sušenog kopra
1 žličica sjeckanog svježeg kopra
par kapi limuna
180 g filea oslića (2 komada)
50 g kukuruzih pahuljica (corn flakes-a)
½ ljubičastog luka
rukola

NAMIRNICE

2 burger peciva
100 g Zvijezda majoneze
15 g senfa
1 žličica meda
prstohvat himalajske soli
1 žličica sušenog kopra
1 žličica sjeckanog svježeg kopra
par kapi limuna

180 g filea oslića (2 komada)
50 g kukuruzih pahuljica (corn flakes-a)
½ ljubičastog luka
rukola

Način pripreme

1

Zvuci riječi "burger" bude sladokusca u nama…
No zamijenimo li pljeskavicu ribom, otključali smo kombinacije od pregršt vrsnih namirnica bogatih dinamičnim aromama.

2

Pomiješajte Zvijezda majonezu, senf, med, sol, kopar i limun u umak.

3

Oba filea oslića prerežite na pola.

4

Svaki file začinite sa malo soli, papra, vegete i Zvijezda suncokretovog ulja.

5

Sameljite kukuruzne pahuljice te u njih uvaljajte ribu.

6

Ribu pržite nekoliko minuta u Zvijezda suncokretovom ulju i ocijedite višak ulja od prženja.

7

Gotova burger peciva prerežite na pola i kratko ih popržite na par kapi Zvijezda suncokretovog ulja.

8

Pola ljubičastog luka narežite na tanke kolute.

9

Na donji dio peciva stavite umak.
Dodajte rukolu, par koluta ljubičastog luka, pohani oslić te ponovite postupak.
Na gornji dio peciva dodajte još malo umaka i poklopite burger.

Dobar zvjezdasti tek!

PIRATSKA GOZBA
NAMIRNICENačin pripreme