AutorIvana Žinić
ShareTweetSaveEmail
1

Zeleni Gonzales je ukusan burger u domaćoj izvedbi. Gonzales zato što me asocira na brzo (brza priprema), a zeleni je jer su zelena hambi peciva.

Prvo narežem zelenu i zelje salatu na trakice, a crveni luk na polumjesece. To mi čeka spremno za kasnije slaganje.

2

Domaću slaninu narežem na šire trake i prepečem kratko sa jedne i druge strane, tako da budu hrskava. Odložim sa strane.

3

Na toj istoj masnoći pečem juneće pljeskavice. Kada budu gotove, posložim listić sira na svaku pljeskavicu i ostavim još minutu da se sir krene topiti, ali ne previše. Odložim sa strane.

4

Prerežem hambi peciva i samo unutrašnju stranu na kratko stavim u onu istu tavicu di su se pekla slanina i pljeskavice. Znači toliko dugo dok ne dobiju laganu hrskavost unutrašnje strane peciva, odprilike minutu, dvije.

5

Sada je sve spremno za slaganje domaćeg burgera. Donju stranu peciva namažem kečapom i majonezom, zatim dolazi zelena salata i zelje salata. Nakon toga slažem pljeskavicu na kojoj je polurasopljeni sir, dodam gore slaninu, luk i još malo salate. Gornji dio peciva također namažem sa kečapom i majonezom, te poklopim.
Zeleni Gonzales je spreman za sočan zalogaj. Dobar tek!

hambi peciva

juneće pljeskavice
sir u listićima
domaće slanine
zelena salata
zelje salata
crveni luk
kečap
zvijezda majoneza

NAMIRNICE

hambi peciva
juneće pljeskavice
sir u listićima
domaće slanine
zelena salata
zelje salata
crveni luk
kečap
zvijezda majoneza

Način pripreme

1

Zeleni Gonzales je ukusan burger u domaćoj izvedbi. Gonzales zato što me asocira na brzo (brza priprema), a zeleni je jer su zelena hambi peciva.

Prvo narežem zelenu i zelje salatu na trakice, a crveni luk na polumjesece. To mi čeka spremno za kasnije slaganje.

2

Domaću slaninu narežem na šire trake i prepečem kratko sa jedne i druge strane, tako da budu hrskava. Odložim sa strane.

3

Na toj istoj masnoći pečem juneće pljeskavice. Kada budu gotove, posložim listić sira na svaku pljeskavicu i ostavim još minutu da se sir krene topiti, ali ne previše. Odložim sa strane.

4

Prerežem hambi peciva i samo unutrašnju stranu na kratko stavim u onu istu tavicu di su se pekla slanina i pljeskavice. Znači toliko dugo dok ne dobiju laganu hrskavost unutrašnje strane peciva, odprilike minutu, dvije.

5

Sada je sve spremno za slaganje domaćeg burgera. Donju stranu peciva namažem kečapom i majonezom, zatim dolazi zelena salata i zelje salata. Nakon toga slažem pljeskavicu na kojoj je polurasopljeni sir, dodam gore slaninu, luk i još malo salate. Gornji dio peciva također namažem sa kečapom i majonezom, te poklopim.
Zeleni Gonzales je spreman za sočan zalogaj. Dobar tek!

Zeleni Gonzales
NAMIRNICENačin pripreme