

GÖRÖG BURGER CUKKINIVEL, SPENÓTTAL, FETA SAJTTAL ÉS



Hozzávalók

10 adag

- 3 uborka
- 2 gerezd zúzott fokhagyma
- 3 evőkanál aprított kapor
- 500 ml görög joghurt
- 2 kg Aviko házias burgonyahasáb
- só
- 1,2 kg darált marhahús
- 3 gerezd zúzott fokhagyma
- 3 evőkanál szárított oregánó
- 3 evőkanál aprított menta
- 10 hamburgerzsemle
- 3 cukkini vékonyra szeletelve
- 400 g spenót
- 150 g morzsolt feta sajt
- só és bors
- olívaolaj
- vaj

Görög burger cukkinivel, spenóttal, feta sajttal és tzatzikivel - Aviko Food Service

Görög burger cukkinivel, spenóttal, feta sajttal és tzatzikivel - Aviko Food Service

Elkészítés Vágjuk félbe az uborkákat a tzatzikihez, magozzuk ki és reszeljük le.

Csöpögtessük le egy szűrőben 5 percig. Adjuk hozzá a fokhagymát, kaprot, joghurtot és fűszerezzük sóval és borssal. Keverjük össze egy tálban a marhahúst fokhagymával, oregánóval, mentával, borssal és sóval. Formázzunk 10 húspogácsát. Készítsük el az Aviko házias hasáburgonyát a csomagon lévő utasítás szerint. Grillezzük meg a cukkinit. Hevítsünk 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés vajat serpenyőben, és süssük a hamburgerhúsok mindkét oldalát kb. 3 percig közepes hőfokon, amíg aranybarnák lesznek. Építsük fel a burgereket: • kenjük meg a zsemle alját tzatzikivel • fedjük le nyers spenóttal • tegyük a forró hamburgerhúst a spenóra • terítsük rá a cukkinit és feta sajtot • végül adjunk hozzá egy kis tzatzikit, fedjük be a zsemle tetejével és tálaljuk Aviko házias burgonyahasábokkal. Jó étvágyat!

Elkészítés

Vágjuk félbe az uborkákat a tzatzikihez, magozzuk ki és reszeljük le. Csöpögtessük le egy szűrőben 5 percig. Adjuk hozzá a fokhagymát, kaprot, joghurtot és fűszerezzük sóval és borssal. Keverjük össze egy tálban a marhahúst fokhagymával, oregánóval, mentával, borssal és sóval. Formázzunk 10 húspogácsát. Készítsük el az Aviko házias hasáburgonyát a csomagon lévő utasítás szerint. Grillezzük meg a cukkinit. Hevítsünk 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés vajat serpenyőben, és süssük a hamburgerhúsok mindkét oldalát kb. 3 percig közepes hőfokon, amíg aranybarnák lesznek. Építsük fel a burgereket:

- kenjük meg a zsemle alját tzatzikivel
- fedjük le nyers spenóttal
- tegyük a forró hamburgerhúst a spenóra
- terítsük rá a cukkinit és feta sajtot
- végül adjunk hozzá egy kis tzatzikit, fedjük be a zsemle tetejével és tálaljuk Aviko házias burgonyahasábokkal.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)