



קל



30 דקות



4 מנות

מרכיבים

4 יחידות טבעול בורגר סנסשיונל

4 לחמניות המבורגר

2 אבוקדו בשלים וחתוכים לקוביות

1 פלפל חריף קצוץ (מוסיפים לפי רמת החריפות האהובה)

1 עגבנייה חתוכה לקוביות קטנות

1/2 בצל סגול קטן קצוץ

1/2 לימון קטן, סחוט למיץ

5 כפות קטשופ גדושות

המבורגר SENSATIONAL BURGER טבעול מקבל שדרוג טעמים מקסיקני - גוואקמולה, קריספי טורטייה וקטשופ מעושן. מתכון טבעוני

הוראות הכנה

1. מערבבים את כל מרכיבי הגוואקמולה

אבוקדו, עגבנייה, בצל סגול, מיץ לימון, פלפל חריף, מלח ופלפל לפי הטעם, למזרח אחיד.

2. להכנת קטשופ מעושן

מערבבים את הקטשופ עם 1 טיפה נוזל עישון איקורי (במידה ואין נוזל אפשר להוסיף 1 כפית שטוחה פפריקה מעושנת מעורבת עם 1 כף מים רותחים).

3. להכנת צ'יפס טורטייה

ובמידה ורוצים להוסיף צ'יפס טורטייה ליד המבורגר - מחממים את שמן עמוק לטיגון הטורטיות. חותכים את הטורטיות לרצועות או משולשים קטנים, מטגנים עד הזהבה ומוציאים לצלחת עם נייר סופג. שומרים בכלי אטום עד השימוש.

4. להכנת הקציצות

צולים את המבורגרים על גריל חם או על מחבת טפלון עם מעט שמן, בחום בינוני, 2-3 דקות מכל צד.

5. להרכבת המבורגר

חוצים לחמניות ומסדרים שכבות עם הגוואקמולה, המבורגר והקטשופ, אפשר לשלב חסה, תירס צלוי או טרי וירקות אהובים. מגישים לצד הטורטיות.

המתכון של שף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL