



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés:



Elkészítés: **40 perc**



Rákóczi Feri

GRILLEZETT GOMOLYÁS BURGER HÁZI LILAHAGYMA LEKVÁRRAL

Nem vagyunk egy tipikus vegetáriánus család, aki ismer bennünket, az nehezen tudja elképzelni, hogy ez az egyik kedvenc kajánk, ha beröföntem a grillt. A nyúlósan olvadó sajt, a kissé megégetett szelű zsemle és a házi lilahagyma lekvár isteni kombináció, tökéletes ebéd, vagy vacsora hús nélkül is.

HOZZÁVALÓK

3 fej tisztított, szeletelt lilahagyma
1 evőkanál barnacukor

3 evőkanál olaj
2 evőkanál balzsamecet

4 db hamburger zsemle
4 szelet Auchan magyaros ízesítésű

gomolya ízlés szerinti zöldségek kevés vaj
ALLERGÉNEK

- 1 Az olajon fonnyaszd meg a hagymát, majd add hozzá a cukrot és a balzsamecetet!
- 2 Lassú tűzön főzd fél órán keresztül, addigra nagyon édes lekvárt kell kapnod!
- 3 Kóstold meg és cukorral, vagy balzsamecettel igazítsd ki az ízeket!
- 4 A félbevágott zsemlék mindkét oldalát vékonyan vajazz meg, és süsd át a grillen, vagy egy serpenyőben a vajazott oldalakat!
- 5 A gomolya nagyon jól grillezhető, nem folyik szét, de vigyázz a megfelelő hőmérsékletre! Ha túl forró a grill, és nincs fent elég ideig egy oldalon a sajt, akkor nem tudod majd megfordítani.
- 6 Süsd meg a sajtok mindkét oldalát, ha a klasszikus, rácsos mintát szeretnéd, akkor mindkét oldalt el kell fordítanod 90 fokkal a sütés felé!!
- 7 Rakd össze a bucsikat, tegyél bele jégсалátát, paradicsomot, uborkát, amit csak szerettek. Mehet rá a sajt, majd a saját hagymalekvárod, végül a zsemle teteje.
- 8 Én frissen sült édesburgonyával és a maradék lekvárral tálaltam.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

