

Janjeći burgeri na roštilju



 Simple

Našoj dragoj Kasandri s bloga [Forking Croatia](#) spakirali smo komad janjetine, a ona nas je iznenadila fantastičnim burgerima s roštilja. Ako još niste probali burgere od janjetine, sad je pravi trenutak. Uživajte!

“Ono što me uvijek malo zavede je spominjanje janjetine u burgerima. Tu sam kupljena odmah. I kad su dragi ljudi iz Mesnice Ravlić upakirali komad janjetine i junetine, nije bilo uopće rasprave kako će ta priča završiti. U burgerima. Na roštilju.”



Burgeri:

1 kg janjetine od buta
0,5 kg junetine
sol, papar

Umak:

1 dcl BBQ umaka na bazi rajčice i paprike ili ketchup
2 velike žlice majoneze
1 žlica senfa

Salata, rikula, kiseli krastavci

Peciva od tijesta za pizzu:

1 kg glatkog brašna
0,5 l vode
7 g suhog kvasca
20 grama maslinovog ulja

sol

Sastojci su tu, a cijeli recept potražite na [Forking Croatia](#).

I javite nam kakvi su burgeri







