

Sendvič hamburger



 Jednostavan

Drugačiju i super ukusnu kombinaciju u sendviču je spremila [maXYama](#).



U hladu termometar bilježi 35. Kako se meni ne kuVa, tako ni organizam ne osjeća glad, što i nije tako loše. Uz puno tekućine, jela bih samo nešto hladno i svježije, termička obrada hrane me uopće ne privlači. Promotivna ponuda hamburger pečene mesnate slanine [Mesnica Ravlić](#) sasvim su dovoljne za jedan lagani obrok prepun svježeg povrća. Recept za sendvič ne postoji, sve je na vama i vašoj mašti, kreativnosti i namirnicama koje su dostupne. Moji sendviči su nastali ovako...





Zamolite u Mesnici neka vam narežu na tanke šnite hamburger kako bi mogli lako slagati sendviče. Zamiješajte sirni namaz s majonezom, sjeckanim vlascom i tucanom paprikom. Skuhajte jaje. Povrće nasjeckajte na željene komade/oblike. Namažite kruh sa sirnim namazom i neka vam to bude baza za svaki sendvič. Dalje slažite povrće i hamburger po želji i igrajte se okusima i bojama. Osim sira, namaz možete napraviti od blanširanje cikle i šparoga, sada im je sezona, no kako sam ja odlučila ne paliti šporet (jaje me izdalo) danas je moj šalabahter napisan bez “vatre”.





Dobar tek!