



קל



25 דקות



4 מנות

מרכיבים

4 יחידות טבעול בורגר סנסשיונל

4 לחמניות המבורגר

1 אננס קלוף פרוס לפרוסות של 1.5 ס"מ

2 כפות שמן חמניות

1 קורט מלח ים

1 קורט ג'ינג'ר טחון

6 יחידות פלפל שיפקה או חלפניו

1 כוס מים

1 כפית מלח

2 שיני שום

המבורגר SENSATIONAL BURGER טבעול מקבל שדרוג טעמים בסגנון הוואי - אננס צרוב, פלפלים חריפים כבושים ועלי נענע. מתכון טבעוני

הוראות הכנה

1. להכנת האננס

מערבבים את האננס עם שמן החמניות, מלח ים והגינג'ר וצורבים בגריל או על הפלנצ'ה או מחבת ברזל על חום גבוה - דקה וחצי עד שתי דקות, מכל צד.

2. להכנת הפלפלים

ממיסים את המלח במים ושמים את הפלפלים, המלח ושיני השום יחד בצנצנת זכוכית אטומה 4 ימים בשמש.

3. להכנת ההמבורגר

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

4. להרכבת ההמבורגר

חוצים לחמניות ומסדרים שכבות של המבורגר, פלפלים כבושים ואננס ומוסיפים עלי נענע אם רוצים. אפשר להגיש בתוספת ירקות אהובים וצי'פס או תפוחי אדמה אפויים.

המתכון של שף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL