



Emile Henry
FRANCE

Distractiv
si prietenos,
pentru
petrecherile
cu burgeri
pe gratar



PENTRU O BUNA DISPOZITIE. PENTRU PREPARAREA A 6 BURGERI DELICIOSI PE GRATAR IN ACELASI TIMP. **DISPRACTIV**. CREATI PROPRIUL BURGER: ADAUGATI SOSUL SI BRANZA FAVORITE, APOI INSERATI TEPUSA PREFERATA PENTRU A FI USOR DE IDENTIFICAT! **RAPID**. PLITA PENTRU BURGERI ESTE IMPARTITA IN 2 ZONE: PARTEA MAI INALTA ESTE PENTRU PRAJIREA CHIFLELOR SI PENTRU ASAMBLAREA BURGERILOR. PARTEA JOASA ESTE PENTRU GATIREA BURGERILOR SI A BRANZEI, A SUNCII, CEPEI... **UNIC**. PENTRU CA PETRECEREA DUMNEAVOASTRA CU BURGERI SA IASA IN EVIDENTA FATA DE CELELALTE! **10 ANI GARANTIE**.

MADE IN FRANCE SINCE 1850



LIMBURRO



Distractiv si prietenos,
pentru petrecherile
cu burgeri pe gratar

Emile Henry
FRANCE



MADE IN FRANCE SINCE 1850





Reteta

Burgeri delicioși de vara cu brie și sunca

Pentru 6 burgeri

Pregătire: 20 min / Cățire: 10 min

- 6 chifle pentru burgeri
- 6 burgeri de vita
- 1 ceapă roșie
- 1 roșie cu multă pulpă
- câteva frunze de rucolă
- 12 felii de branza Brie
- 6 felii de sunca
- Sosuri (mustar, ketchup...)
- Sare și piper
- 15 ml ulei

1. Feliati legumele și țineți toate ingredientele la îndemână.
2. Încalziți plita pentru burgeri 5-10 minute pe gratar.
3. Frigeți sunca, burgerii de vita și ceapa pe partea inferioară a plitei.
4. Prăjiți puțin partile superioare ale chifelor în partea de sus a plitei.
5. Atunci când burgerii de vita sunt aproape gata, așezați peste ei două felii de branza Brie până ce acestea se topesc. Acum încalziți partea inferioară a chifelor cu partea tăiată în jos, apoi așezați între două jumătăți burgerii de vita, ceapa, sunca, roșiile și rucolă.
6. Fiecare oaspete își poate alege sosul preferat, iar apoi să îngheațe țepușă preferată în burger pentru a ține totul împreună!

