

SVĒTKI MĀJĀS

Tā kā mūsu lielie skolas beigšanas svētki būs svētdien (svinēsim ar ģimeni un radiem dārzā, būs pikniks, spēles, dejas, sarunas), šodien ar mammu vienkārši izcepām burgerus, pagatavojām saldējuma kokteili, nopirkām kūku un svinējām divatā, skatoties Hariju Poteru un spēlējot virtuālās

spēles 😊 😊 😊



Recepte burgeriem:

- 4 burgeru maizītes
- 400 g cūkgaļas maltās gaļas
- 1 ola
- 4 salātu lapas
- 4 šķēles siera
- 1 sīpols
- 2 marinēti gurķi
- tomāts
- Sāls
- Pipari
- majonēze



Pagatavošana (40 min.)

1. Malto gaļu sajauc ar olu, sāli, pipariem - samaisa.
2. Izveido 4 kotletes - plakanas, ieliek uz 10 minūtēm saldētavā, lai sastingst.
3. Pa to laiku pārgiež maizītes uz pusēm, sagriež dārzeņus šķēlēs
4. Kad gaļa atdzisusi, cep kotletes līdz tās gatavas.
5. Kamēr cepas kotletes, uz 5 minūtēm ieliek krāsni burgera maizītes - lai kļūst siltas un kraukšķīgas
6. Kārto burgerus - uz apakšējās maizītes uzliek majonēzi, virsū liek salātu lapu, kotleti un šķēli siera, tad šķēlītēs sagrieztu gurķi, sīpolu, tomātu. Noslēdz ar bulciņas augšu.

Recepte saldējuma kokteilim:

- 500 ml plombīra saldējums
- 500 ml plūmju sula vai nektārs

Pagatavošana (10 min.)

Blenderī liek saldējumu, pārlej ar sulu, visu kārtīgi sakuļ.
Gatavs!

