

Halburger recept

Elkészítési idő: 15-30 perc Adag: 4 főre

Hozzávalók

8 db mirelit halrúd
4 db zsemle
4 db salátalevél
1/2 kígyóuborka
2 db paradicsom
1 csokor retek
1 csokor zöldhagyma
4 szelet füstölt sajt
1/2 piros színű paprika
ketchup
majonéz
mustár
1 evőkanál olívaolaj

Elkészítés

1 A halrudakat kisütjük. A zöldségeket megmossuk és felszeleteljük.

A zsemlét kettévágjuk, kicsit megpirítjuk a vágott felület és az alsó felére teszünk egy salátalevelet. Ráhalmozzuk a zöldségeket, meglocsoljuk olíva olajjal, rátesszük a füstölt sajtszeletet és halrudat, végül ketchuppel, majonézzel vagy mustárral ízesítjük, és ráhelyezzük a tetejét.

