



Goveđi burger sa povrćem

Sastojci

- 1 Kg Mekana Govedina
- 6 Lepinja
- 100 g Iceberg Salata
- 240 g Paradajz
- 5 g Začin C

Uputstvo

1. Stavite mleveno goveđe meso u posudu, dodajte Začin C i promešajte.
2. Oblikujte hamburgere, na podlozi ili dlanom. Stavite ih u podmazanu tepsiju. Rernu zagrejte na 200 stepeni i stavite 10 minuta da se peku dok ne postanu zlatno braon.
3. Lepinje napunite burgerima, salatom i kriškom paradajza. Servirajte.

Prehrana

| | |
|-----------------|-------------|
| Ugljeni hidrati | 96.89 g |
| Energija | 877.13 kcal |
| Masti | 29.09 g |
| Belančevina | 54.9 g |

25 Min

6 porcija