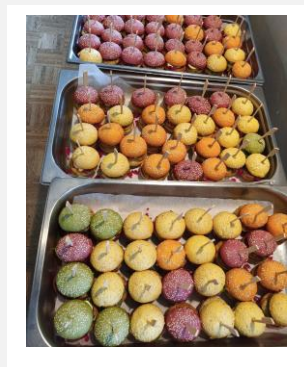


Haugiburger kuuele

Koostisosad

| | |
|-------|------------------------|
| 6 tk | burgerikukkel |
| 120 g | Wakame merevetikasalat |
| 120 g | marineeritud kurk |
| 100 g | marineeritud sibul |
| 6 spl | majonees |
| 6 tk | haugikotlet |



Haugikotlet

Koostisosad

| | |
|---------|----------------------|
| 600 g | haugifilee |
| 100 g | suitsupeekon |
| 1 tk | muna |
| 1 tk | hakitud sibul |
| 3 küünt | hakitud küüslauk |
| 1 tk | suur keedetud kartul |
| 100 g | Hellmann'si majonees |

Sool, pipar, sidrunimahl

Tee nõnda

1. Lase hakklihamasinast kaks korda läbi haugifilee ning seejärel keedetud kartul ja suitsupeekon.
2. Sega läbi ülejäänud komponentidega ja maitsesta soola, pipra, sidrunimahlaga.
3. Vormi kotletid ja prae.
4. Rösti pannil kuklid, pane kuklitele majonees ning kõik ülejäänud marineeritud köögiviljad, wakame ja haugikotlet.

Serveeri ja naudi!