

## סלופי ג'ו הכי טעים שיש



## רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר
- גדול בצל קצוץ
- 1/4 4/1 כוס רוטב ברביקיו 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- 1/4 4/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס רוטב טריאקי 290 מ"ל
- כפית שום
- כף סוכר לבן
- כפית מלח
- לחמניות מיני בורגר
- כפות איולי שום
- כפות מטבל מיקס בטעם מיונז וקטשופ
- עגבנייה פרוסה
- מלפפון חמוץ פרוס
- בצל סגול פרוס

## הכנה

1. מתחילים עם הכנת מלית הבשר - מטגנים את הבצל והסוכר עד הזהבה קלה בהזהבה קלה מוסיפים את הבשר ומטגנים עד שהבשר משנה צבע לחום.
2. מוסיפים רוטב צ'ילי, קטשופ, רוטב טריאקי ורוטב ברביקיו, סוכר, מלח ופלפל שחור לפי הטעם, מערבבים ויש לנו סלופי ג'ו הכי טעים.
3. לוקחים לחמנייה, מורחים שכבה נדיבה של רטבים ומניחים מעל ירקות.

15 דקות ⌚

4 4 ⊕