

## Grillowane burgery domowe



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>bułka pszenna</b>	4 szt.
<b>mięso mielone wołowe</b>	500 g
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>bułka tarta</b>	1 szklanka
<b>przyprawa do wołowiny</b>	1 opakowanie
<b>musztarda delikatesowa</b>	4 łyżki
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>ogórki kanapkowe</b>	8 plastrów
<b>pomidory</b>	2 szt.
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>sałata lodowa</b>	4 liście

### Dip czosnkowy

<b>Party Dip Czosnkowy Prymat</b>	1 opakowanie
<b>jogurt naturalny</b>	4 łyżki
<b>majonez</b>	4 łyżki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki. Cebulę i natkę pietruszki drobno posiekać, pomidory pokroić w kostkę.
- KROK 2 Cebulę podsmażamy na oliwie i dodajemy do mięsa. Wsypujemy przyprawę do wołowiny, dodajemy bułkę tartą (do uzyskania odpowiedniej konsystencji) i wyrabiamy na jednolitą masę. Moczymy ręce w wodzie i wyrabiamy 4 kotlety. Burgery wkładamy do lodówki.
- KROK 3 Następnie przygotowujemy party dip, mieszając wszystkie jego składniki i również wstawiamy do lodówki.
- KROK 4 Po wyjęciu z lodówki burgery lekko smarujemy oliwą i grillujemy na rozgrzanym ruszcie. Bułki kroimy na pół i lekko opiekamy na grillu.
- KROK 5 Dolną część bułki smarujemy musztardą, układamy na niej burgera i plastry ogórka. Na wierzch dodajemy pokrojonego pomidora, sałatę i natkę pietruszki, przykrywamy górną częścią bułki. Podajemy z dipem czosnkowym.