

## Hamburger z dziczyzny



### JUSTYNKAG



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Mięso

<b>comber z sarny</b>	0,5 kg
<b>przyprawa do mięsa mielonego</b>	1/2 opakowania
<b>owoc jałowca</b>	kilka ziarenek
<b>pieprz czarny ziarnisty</b>	kilka ziarenek
<b>liście laurowe Prymat</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	2 duże sztuki
<b>ząbki czosnku</b>	5 sztuk
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	do smaku
<b>bułki</b>	
<b>boczek wędzony</b>	kilka plasterków

### Dodatki

<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>sałata</b>	
<b>rukola</b>	
<b>pomidory</b>	
<b>ogórek kiszony</b>	
<b>sos chili</b>	
<b>sos czosnkowy</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zmielić w maszynce wraz z cebulą i czosnkiem. Listki laurowe, ziarna jałowca i pieprzu rozdrobnić w moździerzu, dodać do mięsa. Wsypać przyprawę do mięsa mielonego i pieprz. Plastry boczku usmażyć na patelni, drobno pokroić i wrzucić do mięsa. Wymieszać dokładnie mięso z przyprawami. Odstawić aż składniki się przegryzą. W międzyczasie przygotować krążki cebulowe: cebulę kroimy na plastry o grubości 0,5 cm i rozdzielamy na krążki. Mąkę mieszamy z solą i proszkiem do pieczenia w misce. Obtaczamy w niej każdy krążek cebuli. Do pozostałej mąki dodajemy jajko i mleko. Mieszamy widelcem, ma powstać dość gęste ciasto. Krążki cebulowe maczamy w cieście i obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na głębokim, dobrze nagrzanym oleju około 2-3 minuty. Odsączamy na ręczniku papierowym.

Z mięsa robimy dość spore kule i formujemy hamburgery. Nagrzewamy patelnię grillową i delikatnie smarujemy olejem. Smażymy hamburgery z obu stron. I tu trzeba wyczuć, jak długo żeby nie przesuszyć mięsa, bo dziczyzna jest delikatna. Bułki podpiekamy w piekarniku. Nakładamy sosy, dodatki i mięso.