

Pikantny hamburger z papryką jalapeno, serem gouda i rukolą



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułka do hamburgerów	4 szt
wołowina	300 g
papryczki jalapeno	50 g
gouda	4 plastry
cebula czerwona	1 szt
pomidory	2 szt
rukola	100 g
czosnek ząbki	2 szt
jogurt grecki	200 g
majonez	3 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 szczypty
ketchup pikantny	10 g
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty
olej do smażenia	10 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do kubeczka wlewamy jogurt grecki. Dodajemy majonez i całość energicznie mieszamy. Przeciskamy przez praskę czosnek i dodajemy do sosu. Doprawiamy solą, pieprzem i mieszamy.

- KROK 2 Papryczkę odciedzamy z zalewy i szatkujemy w kosteczkę. Nasiona usuwamy.
- KROK 3 Ser gouda kroimy na cienkie plastry używając tarki do sera lub mandoliny.
- KROK 4 Pomidory kroimy w plastry.
- KROK 5 Dodajemy odrobinę oleju i smażymy wołowinę na brązowy kolor. Około 5-6 minut na stronę.
- KROK 6 Rozgrzewamy piekarnik w termoobiegu 180 C i wstawiamy przekrojoną bułkę na 5 minut. Wyciągamy bułki. Na dolną część dodajemy pikantny ketchup oraz sos czosnkowy. Potem dodajemy plaster sera, wołowinę, plaster sera, pomidory, rukolę wraz z cebulką czerwoną i papryką jalapeno. Dodajemy ponownie sos czosnkowy i zamykamy hamburgera górną częścią bułki.