

Burger z camembertem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wołownia

ser camambert

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 45 dag mielonej wołowiny, 10 - 15 dag serka camembert - użyliśmy camemberta z zielonym pieprzem, 5 łyżek ostrego keczupu, ćwierć szklanki gęstej kwaśnej śmietany, 2 łyżki posiekanej cebuli, średni strąk czerwonej papryki, sól, 4 kromki chleba (każda o grubości około 3 cm). Do przybrania: 4 liście sałaty.

SPOSÓB WYKONANIA: W misce wymieszać mięso z 3 łyżkami keczupu i solą. Uformować 8 cienkich, okrągłych kotletów. Ser schłodzić, pokroić na 4 równe okrągłe plastry. Na 4 kotletach położyć ser, przykryć pozostałymi kotletami, dobrze docisnąć. Paprykę umyć, usunąć gniazdo nasienne, pokroić na półcentymetrowe pierścienie. Śmietanę wymieszać z 2 łyżkami keczupu i posiekaną cebulą, odstawić w chłodne miejsce. Burgery i paprykę upiec na ruszcie lub usmażyć na teflonowej patelni. Każdą kromkę chleba nadkroić tak, by powstały dwie połączone ze sobą półtoracentymetrowe kromki, podpiec. W rozcięcie włożyć liść sałaty, burgera i porcję papryki, połączyć przyprawioną śmietaną.