

Domowy burger witaminowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bułki pełnoziarniste	4 szt.
mięso mielone wołowe	400 g
masło	100 g
rukola	1 opakowanie
rzodkiewka	1 pęczek
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
ogórek	1 szt. (długi)
kiełki	1 opakowanie (np. słonecznika)
serek kremowy	200 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
Musztarda sarepska Prymat	3 łyżki
jajko	1 szt.
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki
- KROK 2 Mięso przełożyć do miski, dodać jajko, musztardę oraz pokrojone w drobną kostkę masło.
- KROK 3 Dokładnie wyrobić i uformować 4 płaskie kotlety.

KROK 4 Mięso podsmażyć na patelni grillowej z obu stron i przełożyć do piekarnika na 5 minut. Wieloziarniste bułki przekroić na pół. Połówki bułek ułożyć na blasze i piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok. 5 minut. Umyć rukolę, rzodkiewkę, ogórka i cebulę dymkę. Rzodkiewki i ogórka pokroić w plasterki, cebulkę w piórka, a szczypiorek posiekać. Ciepłe bułki posmarować serkiem z obu stron i na spodzie każdej ułożyć kolejno: rukolę, cebulę, ogórka i rzodkiewkę. Na wierzchu położyć upieczone mięso, posmarować musztardą, a następnie obficie posypać szczypiorem i ulubionymi kiełkami.

KROK 5 Przykryć drugą połówką bułki.