

Hamburger American Home wg Magdy Gessler



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	500 g
bulion wołowy	100 ml
imbir	kawałek
Gorczyca biała cała Prymat	1/2 łyżeczki
mielone nasiona kolendry	1/2 łyżeczki
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1 łyżeczka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
sól	
sałata rzymska	
ogórki konserwowe	2 szt
pomidor	
cebula czerwona	
ketchup łagodny	
majonez	
musztarda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę mielimy ,doprawiamy roztartymi w móżdzierzu przyprawami ,solą i startym imbirem. Dokładnie mięso wyrabiamy z zimnym bulionem. Formujemy burgery i grillujemy razem z bułkami (bułki trochę później ,tylko po wewnętrznych stronach). Sałatę płuczemy i osuszamy. Ogórki ,pomidora i cebulę kroimy w plastry. Na płaskiej części bułki dajemy majonez ,musztardę i ketchup (po łyżeczce) ,kolejno sałatę ,kotleta ,ketchup ,cebule ,ogórki ,pomidora ,majonez ,musztardę i górną część bułki. Spinamy patyczkami do szaszłyków.

