

Burger domowy z dipem czosnkowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułka pszenna	4 szt.
mięso mielone wołowe	500 g
cebula	1 szt. (drobno posiekana)
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
Przyprawa do wołowiny klasyczna Prymat	1 opakowanie
Musztarda delikatesowa Prymat	4 łyżki
oliwa	3 łyżki
ogórki kanapkowe	8 plastrów
Party Dip Czosnkowy Prymat	
jogurt naturalny	4 łyki
pomidory	2 szt. (kostka)
natka pietruszki	1 pęczek
sałata lodowa	4 liście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Cebulę podsmażamy na oliwie i dodajemy do mięsa. Wsypujemy przyprawę do wołowiny, dodajemy bułkę tartą (do uzyskania odpowiedniej konsystencji) i wyrabiamy na jednolitą masę. Moczmy ręce w wodzie i wyrabiamy 4 kotlety.
- KROK 3 Burgery wkładamy do lodówki. Następnie przygotowujemy party dip, mieszając wszystkie jego składniki i również wstawiamy do lodówki.

- KROK 4 Po wyjęciu z lodówki burgery lekko smarujemy oliwą i grillujemy na rozgrzanym ruszcie. Bułki kroimy na pół i lekko opiekamy na grillu.
- KROK 5 Dolną część bułki smarujemy musztardą, układamy na niej burgera i plastry ogórka. Na wierzch dodajemy pokrojonego pomidora, sałatę i natkę pietruszki, przykrywamy górną częścią bułki. Podajemy z dipem czosnkowym. Smacznego!