

Hamburger wołowy z rukolą i serem pleśniowym



DOLLCE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Kotlety

mięso mielone wołowe	0,5 kg
cebula	1 sztuka
sól do smaku	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

Sos ziołowy

majonez	2 łyżki
jogurt naturalny	3 łyżki
sól do smaku	
pieprz	
koperek	0,5 pęczka
natka pietruszki	0,5 pęczka
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 sztuka

Lista składników

pomidor	1 sztuka
ogórki konserwowe	2 sztuki
ser pleśniowy	8 plastrów
sałata masłowa	4 liście
rukola	100 gram

cebula czerwona

1 sztuka

bułka

4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety:

Mięso mielone doprawić solą i pieprzem, dodać paprykę słodką oraz posiekaną cebulę. Wszystko dokładnie wymieszać i odstawić na minimum 1 godzinę. Następnie uformować 4 kotlety. Grillować przez ok 4 min z każdej strony.

Sos ziołowy:

Majonez połączyć z jogurtem i doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać drobno posiekany koperek, natkę pietruszki oraz dymkę ze szczypiorkiem. Całość wymieszać.

Przygotowanie hamburgerów:

Bułki przekroić na pół i przez chwilę podpiec na grillu. Spód bułki posmarować sosem po czym kolejno układać: liść sałaty, rukolę, mięso, 2 plastry sera pleśniowego, plasterki pomidora, ogórek, cebulę. Całość przykryć posmarowaną sosem górną częścią bułki.