Chili-cheese burger



SZCZYPTACHILI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Burgery	
mielona wołowina	400 g
jajko	1 sztuka
sól	1/2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżki
Dodatki	
bułka do hamburgerów	4 sztuki
ser cheddar	4 plastry , topionego
sałata	4 liście
papryczki jalapeno	2 sztuki , marynowane
ogórki kiszone	2 sztuki
pomidor	1 sztuka
cebula	1/2 sztuki
majonez	
ketchup pikantny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Burgery: Mięso wołowe przełożyć do miski , wbij jajko , dodać sól i pieprz.
Wyrobić dłońmi jednolitą masę mięsną.
Uformować 4 okrągłe burgery (gdyby mięso było z byt " wodniste" polecam dodać bułę namoczoną w mleku i odciśniętą lub odrobinę bułki tartej)
Rozgrzać patelnię grillową/grilla elektrycznego , grillować burgery na rumiano z obu ostro.Można także mięso usmażyć na zwykłej patelni bez tłuszczu lub upiec na kratce w piekarniku.
Dodatki:
Bułki hamburgerowe rozkroić , podpiec 10-15 min w nagrzanym piekarniku lub na suchej patelni.
Wszystkie warzywa umyć , osuszyć pokroić w plastry omijając sałatę.
Wierch bułki do każdego hamburgera posmarować majonezem , położyć liść sałaty oraz 2 plastry pomidora.
Na dół bułki położyć gorącego burgera , plaster sera cheddar , plastry ogórka kiszonego , papryczki jalapeno oraz cebuli.
Całość polać ketchupem , złożyć burgera