

Hamburgery z grilla



DORADCA SMAKU



CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na kotlety

antrykot wołowy	800 g
cebula suszona	2 łyżki
musztarda sarepska	3 łyżki
sos sojowy	1 łyżeczka
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
czosnek	2-3 ząbki

Do smaku

czarny pieprz mielony Prymat
Sól morską jodowaną gruboziarnistą

Dodatkowo:

bulki do hamburgerów	5 szt.
sałata	5 liści
boczek wędzony	5 plastrów
ser żółty	5 plastrów
ogórki konserwowe	3-4
pomidor	2 szt.
cebula czerwona	1 szt.
musztarda sarepska	5 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, ogórki i pomidora pokroić w plasterki. Plasterki boczku położyć na grillu na kilka minut aż będą chrupiące. Mięso zmielić z czosnkiem w maszynce. Dodać musztardę, suszoną cebulę, sos sojowy, ocet balsamiczny, wodę, doprawić do smaku solą i pieprzem. Wyrabiać przez kilka minut. Z mięsa uformować 5 płaskich kotletów, grillować po ok. 4-5 minut z każdej strony. Na koniec położyć po plasterku sera na każdy kotlet.

Bułki przeciąć na pół i podpiec chwilę na grillu. Spód bułek posmarować musztardą, położyć sałatę, następnie kotlety, boczek, pomidora, ogórki oraz cebulę. Przykryć wierzchnimi bułkami posmarowanymi od spodu np. musztardą.