

## Hamburgery z grilla



### DORADCA SMAKU



CZAS PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Składniki na kotlety

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

### Do smaku

<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną gruboziarnista</b>	

### Dodatkowo:

<b>bulki do hamburgerow</b>	5 szt.
<b>sałata</b>	5 liści
<b>boczek wędzony</b>	5 plastrów
<b>ser żółty</b>	5 plastrów
<b>ogórki konserwowe</b>	3-4
<b>pomidor</b>	2 szt.
<b>cebula czerwona</b>	1 szt.
<b>musztarda sarepska</b>	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.