

Hamburgery z grilowaną cukinią i sosem pomidorowym



Składniki

Opis wykonania

500 g - mięso wołowe
(łata)
3 łyżeczka - musztarda
1 szt. - cebula posiekana
2 szt. - czosnek ząbki
2 łyżka - sos sojowy
2 łyżka - suszony
tymianek
2 łyżka - suszone oregano
2 łyżka - suszony czosnek
niedźwiedzi
1 łyżka - słodka papryka
1 łyżka - harrisa
1 łyżka - sos rybny

W moim przepisie nie ma ketchupu, bo po prostu nie istnieje on w mojej kuchni – no chyba, że zrobię go sam – fanom pomidorów proponuje mój sos.

Dodatki:

kiszony ogórek w plasterkach
pomidor świeży w plasterkach
sałata lodowa
musztarda – wg uznania
biała cebula – krążki
grillowana cukinia – plastry
grillowana papryka

sos pomidorowy:

1 mała cebula
1 łyżka octu winnego
1 łyżka sosu sojowego
2 łyżki oliwy
1 mały pomidor
1 ząbek czosnku
2 suszone pomidory
1 opieczona na grillu papryczka chilli

Zaczynamy od mięsa. Zmielone mięso mieszamy z przyprawami. Tu panuje oczywiście kompletna dowolność. Więc dodajemy przyprawy które lubicie, a jak nie wiecie co dodać – skorzystajcie z mojej listy dodatków. Kiedy wszystko ma jednolitą konsystencję, formujemy burgery i smażymy na mocno rozgrzanym grillu. Smażymy tak aby środek burgera był soczysty – w tym przypadku czas zależy od – rodzaju mięsa, stopnia wilgotności itd. Gwarantuję, że metodą prób i błędów osiągniecie perfekcję w tej kwestii. Bułkę, też delikatnie grillujemy.

Smarujemy w środku ulubionymi sosami, wkładamy burgera, dodatki i jemyyy...