

## Burgery wołowe z serem pleśniowym



## Składniki

500 g - mielonej  
wołowiny z przedniej  
ćwiartki  
1 szczypta - czarnego  
pieprzu  
1 szczypta - soli  
50 ml - bulionu  
drobiowego  
1 szt. - cebuli  
2 szt. - czosnku  
1 garść - rukola  
1 szt. - czerwonej cebuli  
5 szt. - bułki  
sos  
5 łyżka - majonezu  
2 łyżka - chrzanu  
1 łyżeczka - soku z cytryny

## Opis wykonania

Nic nie smakuje podczas meczu tak, jak solidny, wołowy burger.

### Sos

W miseczce wymieszaj sok z cytryny, chrzan, majonez i dopraw solą i pieprzem

### Wołowina

Do mięsa mielonego dodaj: bulion drobiowy, pokrojoną w kostkę cebulkę, czosnek, sól, pieprz.

Wymieszaj wszystko na jednolitą masę i uformuj 5 burgerów po 100 g każdy.

Mięso smaź na rozgrzanej patelni lub grillu przez około 5 minut z każdej strony.

Podczas obracania burgerów na patelni dodaj boczniki. Te grzybki nie wymagają długiego smażenia więc 3 minuty na pewno im wystarczy.

W międzyczasie włóż przekrojone bułki do piekarnika, ustaw funkcję grillowania. Poczekaż aż bułki lekko się przyrumienią i zagrzeją.

Spód naszego burgera posmaruj sosem chrzanowym, następnie połóż mięso, kilka plasterków czerwonej cebulki podsmażone boczniki, garść rukoli i polej sosem chrzanowym.

Gwarantuje że wszyscy kibice będą zadowoleni!