

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 smaż 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. Poczekaj 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!