

Burgery po australijsku

Trochę inny smak popularnego burgera. Warto spróbować.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 500g mięsa mielonego wołowego
- 230g świeżej bułki tartej
- 1 mała cebula, obrana i dobrze posiekana
- 1 łyżeczka posiekanego czosnku
- 1 łyżka suszonego koperku
- 1 jajko, lekko rozbite
- 4 bułki do hamburgerów
- 250g buraków, pokrojonych w plastry i osuszonych
- 2 pomidory, obrane ze skóry, pokrojone w cienkie plasterki
- Sos pomidorowy
- 4 plastry sera cheddar
- 1/4 sałaty lodowej, porwanej
-
-



Wykonanie:

W misce połącz mieloną wołowinę, z bułką tartą, cebulą, czosnkiem, koperkiem i jajkiem.

Podziel mięso na 4 części i uformuj burgery.

Połącz burgery na rozgrzanym grillu i grilluj przez 10-12 minut odwracając co jakiś czas.

Bułki posmaruj masłem.

Połącz ugrillowane mięso na każdej bułce i przykryj bekonem, burakiem, pomidorem, polej sosem pomidorowym i połącz ser, sałatę i przykryj drugą połówką bułki.