Burgery z Frytkownicy Beztłuszczowej

Z tego przepisu można przygotować 2 burgery ułożone podwójnie lub 4 pojedyncze burgery. Podczas przygotowywania domowych burgerów należy szukać wołowiny mielonej o wyższej zawartości tłuszczu.

Ilość porcji: 2

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 500 g mielonej wołowiny
- Sól i pieprz
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 1 łyżka sosu rybnego dodaje wspaniałego smaku
- 4 plastry sera
- 2 lub 4 bułki do burgerów, opieczone
- Sos do burgerów
- Liście sałaty
- Pokrojony pomidor
- Pokrojone korniszony

Wykonanie:

Przygotowanie mięsa

Umieść mieloną wołowinę w misce i rozbij ją.
Dopraw obficie solą i pieprzem.
Dodaj sos Worcestershire i sos rybny, a następnie dokładnie wymieszaj.
Podziel mięso na 4 równe porcje i uformuj z nich burgery.
Przygotowanie frytkownicy

Wyjmij środkową przegrodę z frytkownicy beztłuszczowej.
Umieść dużą blachę do pieczenia w frytkownicy i podgrzewaj na turbo crisp przez 5 minut.
Pieczenie burgerów

Dodaj 2 burgery na podgrzaną blachę, lekko spłaszczając je.
Włóż blachę z powrotem do frytkownicy.
Wybierz opcję grill i ustaw czas na 8 minut.
Po 4 minutach wyjmij tackę, odwróć burgery i dodaj plaster sera na każdy burger na ostatnią minutę gotowania.
Przygotowanie burgerów

Po ugotowaniu wyjmij burgery z frytkownicy i luźno zawiń w folię aluminiową.
Powtórz proces pieczenia z pozostałymi 2 burgerami.
Składanie burgerów

Ułóż burgery w opieczonych bułkach.

Dodaj sos do burgerów, liście sałaty, pokrojony pomidor i korniszony.
Podawanie

Podawaj natychmiast, ciesząc się domowymi burgerami

© Breville