



## SMASHBURGERY

### SKŁADNIKI:

500 g mielonego mięsa wołowego Sokolów  
2 bułki do hamburgerów  
2 plasterki sera cheddar  
kilka plasterków pomidora  
1/2 główki sałaty lodowej

### SOS:

1/2 szklanki majonezu  
1 łyżka musztardy  
1 łyżka startej cebuli  
2 łyżki ketchupu  
1 łyżeczka Worcestershire

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Z mięsa mielonego uformować 4 kulki.
2. Przygotować sos: startą na tarce o małych oczkach cebulę wymieszać z majonezem, musztardą, ketchupem i sosem Worcestershire.
3. Płytę grillową posmarować olejem. Wyłożyć mięsne kulki i rozgnieść je łopatką lub praską do burgerów. Grillować do momentu uzyskania ulubionego stopnia wysmażenia. Bułki przekroić na pół, a następnie wyłożyć na rozgrzany ruszt, by się zarumieniły.
4. Na 2 burgery wyłożyć ser cheddar, przykryć pozostałymi dwoma burgerami i grillować, aż ser się delikatnie roztopi.
5. Pieczywo posmarować przygotowanym sosem. Sałatę posiekać i wyłożyć na dolne połówki bułek. Dodać plasterki pomidora, mięso i odrobinę sosu. Całość przykryć chrupiącym pieczywem.