



HAMBURGERY Z KASZANKĄ

SKŁADNIKI:

200 g kaszanki Sokołów
400 g mielonego mięsa wołowego Sokołów
4 bułki do hamburgerów
2 łyżki oleju
2 łyżki musztardy
garść rukoli
2-3 łyżki majonezu
1/2 awokado

CHUTNEY Z RABARBARU:

pęczek rabarbaru
1 mała cebula
1-2 ząbki czosnku
kawałek imbiru (3-5 cm)
1 mała ostra papryczka chili
kilka suszonych śliwek
olej do smażenia
1-2 łyżki cukru
1 łyżka octu jabłkowego
sól, pieprz, kmin rzymski, kurkuma, cynamon i kolendra mielona do smaku

PRZYGOTOWANIE:

1. Mieloną wołowinę wymieszać z kaszanką (należy ją wcześniej wyjąć z flaka) i musztardą. Uformować burgery (najlepiej odrobinę większe od bułki).
2. Przygotować chutney. Rabarbar, cebulę, czosnek, imbir, papryczkę chili i suszone śliwki drobno posiekać i smażyć w rondelku umieszczonym na płycie grillowej, po kolei dodając poszczególne składniki. Dodać cukier i wymieszać. Gdy ten się rozpuści, dolać ocet jabłkowy. Całość dusić do momentu, aż rabarbar zmięknie. Chutney doprawić do smaku.
3. Burgery posmarować olejem, po czym wyłożyć na rozgrzany ruszt i grillować do uzyskania ulubionego stopnia wysmażenia. Dołożyć przekrojone bułki, by się lekko zarumieniły.
4. Pieczywo posmarować majonezem. Wyłożyć pokrojone awokado, porcję rukoli, burgery oraz chutney. Następnie składniki przykryć pozostałym pieczywem.