



BURGERY Z JAJKIEM SADZONYM

SKŁADNIKI:

400 g mielonej wołowiny Sokołów
2 bułki do hamburgerów
2 jajka
1 szklanka ugotowanej gorczycy
100-200 ml octu
100-150 g cukru
kilka zielonych szparagów
kilka plasterków boczku surowego wędzonego Sokołów
sól i pieprz

GUACAMOLE:

1 awokado
1/2 małej czerwonej cebuli
1 pomidor
1/2 limonki
kilka gałązek kolendry
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować guacamole: awokado wydrążyć, mięso drobno pokroić i rozgnieść ręką lub widelcem. Czerwoną cebulę, pomidor, kolendrę i papryczkę chili drobno posiekać, po czym dodać do awokado. Składniki połączyć sokiem z limonki. Całość dobrze wymieszać i doprawić do smaku solą oraz pieprzem.
2. Gorczycę wrzucić do rondelka (powinna być ona wcześniej gotowana przez 1 godzinę). Dodać ocet i cukier. Wymieszać i podgrzać na grillu.
3. Z mięsa uformować 2 burgery. Szparagi oczyścić, odciąć twarde końcówki. Mięso oraz szparagi oprószyć solą i pieprzem, a następnie wyłożyć na rozgrzany grill i upiec. Przekrojone bułki i boczek zrumienić na grillu. Usmażyć jajka sadzone.
4. Złożyć burgery: na pieczywo wyłożyć porcje guacamole. Dodać pokrojone szparagi, burgery wołowe, jajka sadzone, boczek i odrobinę gorczycy. Składniki przykryć pozostałymi połówkami bułek.