



## POLSKI BURGER

### SKŁADNIKI:

buraki  
jabłko  
cebula  
bułki do burgerów  
mielone mięso wołowe Sokołów  
sałata lodowa  
200 g kaszanki z boczkiem Sokołów  
olej  
garść malin  
cydr

### SOS:

200 g majonezu  
50 g chrzanu tartego  
szczypiorek

### PRZYGOTOWANIE:

1. Buraki upiec na grillu.
2. Z mięsa uformować kotlety i odstawić. Cebulę i jabłko pokroić w grube plastry.
3. Część cebuli obsmażyć na oliwie w rondlu, dodać pokrojoną kaszankę, a po chwili dodać również maliny. Całość zalać cydrem i gotować.
4. Wymieszać składniki sosu majonezowego.
5. Olejem oblać burgery, plastry jabłka oraz cebuli i umieścić je na grillu. Na ruszcie zrumienić pieczywo.
6. Zrumienione pieczywo posmarować przygotowanym sosem, ułożyć w kolejności sałatę lodową, plastry buraka, mięso, plastry jabłka, sos z kaszanką i krążki cebuli. Całość przykryć chrupiącym pieczywem.

### PORADA:

Jak formujesz burgery, zawsze zrób lekkie wgłębienie na środku. Spowoduje to, że burger na koniec grillowania nie będzie wyglądał jak kotlet mielony, tylko będzie miał kształt ładnego krążka, a dodatkowo możemy to wgłębienie obserwować w trakcie grillowania - jak pojawi się w nim osocze, to jest sygnał, że możemy burgera zdjąć z rusztu.