

WŁOSKI BURGER

SKŁADNIKI:

500 g mielonego mięsa wołowego Sokolów
3 bułki do burgerów
pęczek natki pietruszki
1 ząbek czosnku
50 g bazylii
kilka suszonych pomidorów
garść startego parmezanu
mozzarella
rukola
1 cukinia

ZALEWA DO PIKLI:

200 ml octu jabłkowego
100 g cukru

SOS:

3 pomidory
oliwa extra virgin
łyżka octu jabłkowego
łyżeczka cukru
łyżka oliwy
bazylia
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Posiekać natkę pietruszki, czosnek, bazylię oraz suszone pomidory. Zetrzeć parmezan. Mięso wymieszać z przygotowanymi składnikami i uformować burgera.
2. Cukinię pokroić w cienkie paseczki i grillować. Wymieszać ocet z cukrem i zalać nim cukinię.
3. Zgrillować pomidory, obrać je ze skórki i pokroić.
4. Przygotować sos mieszając ze sobą wszystkie jego składniki.
5. Burgery grillować, pod koniec ułożyć na wierzch pokrojoną mozzarellę. Na ruszcie zrumienić pieczywo.
6. Pieczywo posmarować przygotowanym sosem, wyłożyć rukolę, mięso, pikle i sos. 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.