



PIKANTNY HAMBURGER WĘGIERSKI

SKŁADNIKI:

500 g mięsa na burgery Sokołów
1 cebula czerwona
1 mała papryczka chili
mały pęczek natki pietruszki
olej
sól

RELISH:

olej
1 cebula
1 zielona papryka
1 opakowanie kabanosów węgierskich Sokołów
1-2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku
2-3 łyżki ketchupu

DODATKI:

2-3 łyżki majonezu
bułki do hamburgerów
kilka liści sałaty lodowej

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę, papryczkę chili i natkę pietruszki drobno posiekać, a następnie dodać do mięsa. Składniki dobrze wymieszać i uformować kotlety.
2. Na bocznym palniku grilla rozgrzać patelnię i podsmażyć na oleju pokrojone na kawałki kabanosy, cebulę i paprykę. Składniki połączyć z papryką w proszku. Na koniec dodać keczup. Całość dusić do miękkości warzyw.
3. Burgery posmarować olejem, oprószyć solą, po czym wyłożyć na dobrze rozgrzany ruszt. Po usmażeniu mięsa złożyć hamburgery: zrumienione na grillu bułki posmarować majonezem, a następnie dodać posiekaną sałatę lodową, burgery i relish.