



REUBEN BURGER

SKŁADNIKI:

6 kromek żytniego chleba
2 łyżki roztopionego masła
2 łyżeczki musztardy
1/2 łyżeczki granulowanego czosnku
250 g sera ementaler
200 g kiszzonej kapusty
500 g mielonej wołowiny Sokołów
125 g pokrojonego w kostkę boczku Sokołów
sól i pieprz

DRESSING:

100 ml majonezu
1 łyżka śmietany
1 łyżka ketchupu
1 łyżka chrzanu
1 łyżeczka sosu Worcester
1/2 łyżeczki octu winnego

PRZYGOTOWANIE:

1. Wołowinę wymieszać z boczkiem, musztardą, solą, pieprzem i czosnkiem. Uformować burgery i usmażyć w wysokiej temperaturze. Następnie przełożyć je do strefy pośredniej, aby mięso „odpoczęło”.
2. Składniki na dressing starannie wymieszać. Sos można doprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Chleb posmarować masłem i zrumienić na grillu. Na burgery wyłożyć plasterki sera żółtego.
4. Trzy kromki posmarować dressingiem, po czym wyłożyć na nie kiszoną kapustę, burgery z serem i odrobinę dressingu. Następnie kanapki przykryć pozostałymi kromkami.