



BURGER WOŁOWY PRIMA

SKŁADNIKI:

400 g mielonego mięsa wołowego Sokołów
4 bułki
2 pomidory
1 czerwona cebula
3-4 ogórki konserwowe
1/2 główki sałaty lodowej
50 ml masła klarowanego lub oleju roślinnego
sól, pieprz
musztarda
majonez
ketchup

PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidory pokroić w plastry, czerwoną cebulę w krążki, a ogórki konserwowe w paski. Liście sałaty porwać na mniejsze kawałki. Patelnię grillową delikatnie posmarować tłuszczem, na przykład masłem klarowanym lub olejem roślinnym i rozgrzać. Kotlety ułożyć na patelni grillowej i smażyć kilka minut, po czym przelożyć na drugą stronę. Na usmażonej powierzchni muszą być wyraźnie widoczne ciemne ślady rusztu patelni. Wyjąć kotlety, a na pozostałym na patelni tłuszczu podsmażyć bułki.
2. Zrumienioną bułkę posmarować majonezem (można też użyć sosu czosnkowego), a następnie musztardą i odrobiną ketchupu. Wyłożyć porcję sałaty i pomidora. Całość oprószyć solą i pieprzem. Na koniec dodać ogórki konserwowe. Na warzywach ułożyć ciepły kotlet i drugi kawałek bułki. Całość lekko przycisnąć. Podawać jako samodzielne danie lub z frytkami.