



BURGER Z BOCZNIAKAMI I RUKOŁĄ

SKŁADNIKI:

400 g mielonego mięsa wołowego Sokołów
12 boczniaków
1 opakowanie rukoli
4 liście sałaty
12 krążków cebuli
4 plastry dużego pomidora
4 łyżeczki musztardy
4 łyżeczki ketchupu
4 bułki do hamburgerów
sól, pieprz
1 łyżeczka masła

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso mielone wyrobić, po czym uformować 4 kotlety. Następnie usmażyć na mocno rozgrzanej patelni grillowej lub grillu po 2-5 min z każdej strony w zależności od ulubionego stopnia wysmażenia. Po usmażeniu burgery oprószyć solą. Bułki przekroić na pół i podgrzać na patelni lub w piekarniku. Górną i dolną część bułki posmarować musztardą i ketchupem, a następnie wyłożyć pozostałe składniki: boczniaki, rukolę, burger, sałatę, pomidor i cebulę. Przykryć górną częścią bułki.