



HAMBURGERY Z PIKLOWANĄ MARCHEWKĄ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie mięsa wołowego z marchewką,
ciociorką i przyprawami Sokolów
2 bułki do hamburgerów
1 łyżka majonezu
1 łyżeczka musztardy
1 mała cebula
1/4 małej kapusty czerwonej
2 marchewki
2 łyżki octu jabłkowego
garść kolendry
olej do smażenia
sól

PRZYGOTOWANIE:

1. Marchewki obrać i pokroić obieraczką, uzyskując cienkie, długie plasterki. Przełożyć do miseczki i zalać octem. Dodać 3 łyżki wody oraz szczyptę soli, wymieszać i odstawić na 10 minut.
2. Z mięsa uformować 2 burgery. Rozgrzać patelnię grillową. Mięso posmarować olejem i położyć na patelni. Smażyć do momentu uzyskania ulubionego stopnia wysmażenia.
3. Kapustę drobno poszatkować. Dodać posiekaną w piórka cebulę, musztardę oraz majonez. Składniki starannie wymieszać.
4. Bułki przekroić i zrumienić w piekarniku lub tosterze. Na dolnej części bułki ułożyć porcję surówki z kapusty, mięso, piklowaną marchewkę i listki kolendry. Przykryć górną częścią bułki.