Burgery z łopatki wieprzowej

45 min. 4 os.

630 kcal ok. 6.70 zł/os.

Składniki

- łopatka wieprzowa bez kości (poproś o zmielenie w Delikatesach Centrum) – 700 g
- ketchup - 1 łyżeczka
- bułki do burgerów - 4 szt.
- burak gotowany - 2 szt.
- mleko - 1 szklanka
- ser topiony (kwadraty) - 4 plasterki
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek (posiekany) - 2 ząbki
- musztarda - 2 łyżeczki
- czerstwa bułka - 1 szt.
- sałata karbowana - 4 liście
- ogórek konserwowy - 4 szt.
- majonez - 1 szt.
- nadziewane papryczki - 1 opak.
- hummus - 1 opak.
- pomidor - 2 szt.

Sposób przygotowania

Zalej czerstwą bułeczkę mlekiem. Poczekaj, aż nasiąknie i dobrze odciśnij. Wymieszaj łopatkę z czosnkiem i odciśniętą bułeczką. Do masy dodaj jajko, ketchup i przyprawy. W międzyczasie lekko podsmaż bardzo drobno pokrojoną cebulkę i odstaw do ostygnięcia, po czym dodaj ją do mięsnej masy. Wszystko razem dokładnie mieszaj przez ok. 3 minuty. W tym czasie gotuj buraki.

Uformuj płaskie, okrągłe burgery. Ich średnica powinna być nieco większa od średnicy bułki, w której będziemy je umieszczać (podczas smażenia burgery się skurczą). Mocno rozgrzej patelnię grillową. Smaż kotlety z obu stron do zrumienienia.

Bułki z sezamem rozetnij i połóż na chwilę na rozgrzanej patelni grillowej miąższem do dołu. Dzięki temu środek bułki będzie chrupiący.

Na dolnej i górnej połówce bułki rozprowadź trochę majonezu wymieszanego z musztardą, połóż liść sałaty, pokrojony w plastry burak, kotlet, plasterek sera, ogórki i pomidory pokrojone w plastry. Zamknij kanapkę, dociskając ją lekko. Burgery podawaj z antipasti w postaci faszerowanych papryczek i hummusu. Smacznego!

- sól - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 1/2 łyżeczki