



Ananászburger

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Keverjük össze a fűszerpaprikát, az oregánót, a majorannát, a cayenne borsot és a fokhagymát, és adjunk hozzá egy nagy csipet sót és borsot. Keverjük a fűszerkeveréket a darált marhahúshoz, és formázzunk a masszából négy egyforma méretű pogácsát.
- 2 Vágjuk le az ananász tetejét, szeleteljük fel a gyümölcsöt, majd hámozzuk meg.
- 3 Süssük ropogósra a bacont, és mossuk meg a rukkolát. Hámozzuk meg és vágjuk vékony szeletekre a lilahagymát. Mossuk meg és szeleteljük fel a paradicsomot.
- 4 Egy tapadásmentes serpenyőben (vagy grillserpenyőben) hevítsük egy kevés olajat, és süssük a pogácsák mindkét oldalát körülbelül 3 percig.
- 5 Vágjuk félbe az avokádót, távolítsuk el a magot, és egy kanál segítségével kanalazzuk ki a húsát. Adjunk hozzá sót, borsot és egy kevés olívaolajat, majd törjük össze villával. Adjunk hozzá ízlés szerint citromlevet (opcionális).
- 6 Rétegezzük az ananászszeletek felére az avokádókrémet, a húspogácsát, a bacont, a hagymakarikákat, a paradicsomszeleteket és a rukkolát, és fedjük be a maradék ananással.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Darált marhahús
1 db	Nagy ananász
1 db	Lilahagyma
2 db	Fürtös paradicsom
50 g	Rukkola
8	Bacon
2 db	Avokádó
1 tk.	♦ Paprika, füstölt
0.5 tk.	♦ Bio oregánó, morzsolt
0.5 tk.	♦ Bio majoranna, morzsolt
	♦
0.5 tk.	♦ Chili Cayenne, őrölt
0.5 tk.	♦ Fokhagyma granulátum
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
	Olívaolaj
	Citromlé (opcionális)

