



BBQ чийзбургер със зелева салата

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Кайма от говеждо месо
3 ч.л.	♦ Микс за кайма
2 бр.	Домати
4 бр.	Листа от маруля
1	Червен лук
4 бр.	Кисели краставички
4 бр.	Бекон
4 бр.	Бургер питки
50 ml	BBQ сос

За зелевата салата

500 g	Бяло зеле
3 бр.	Моркови
50 g	Майонеза
1 ч.л.	Захар
3 с.л.	Ябълков оцет
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

- 1 Нарежете бялото зеле на тънки ивици и го подсолете. Оставете настрана за поне 10 минути.
- 2 Смесете смляното говеждо с микса за кайма Kotányi и оформете в плоски кюфтета от 150 g.
- 3 За да направите зелевата салата: Обелете и нарежете морковите на ленти или ги рендосайте. Смесете майонезата, захарта, ябълковия оцет и щипка черен пипер на Kotányi, за да направите гресинг.
- 4 Изстискайте зелето хубаво, разбъркайте го с морковите и гресинга и оставете настрана.
- 5 Нарежете домати на тънки кръгчета. Измийте листата на марулята. Нарежете лука и киселите краставички на кръгчета.
- 6 Гриловайте кюфтетата за около 3–5 минути от всяка страна, в зависимост от това колко готово предпочитате месото. Обръщайте кюфтетата често. Гриловайте бекон. В края на времето за печене поставете парче чедър върху бургер кюфтетата и оставете леко да се разтопи.
- 7 Разрежете питките за бургер и за кратко запечете отвътре. Намажете основата с BBQ сос. Към всеки бургер добавете маруля, кюфте, резенчета домати, лук, кисели краставички и бекон. Затворете бургера с другата питка. Добавете като гарнитура към готовия бургер зелевата салата и сервирайте.

