

Burger bowl

45–50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

500 g	Mielone mięso wołowe
400 g	Mrożone frytki (lub frytki z batatów)
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Przyprawa do Ziemniaków klasyczna
1 szt	Główka sałaty lodowej lub masłowej
200 g	Pomidorki koktajlowe
4 szt	Ogórek konserwowy
100 g	Starty ser cheddar
2 łyżki	Cebulka smażona
	Sól i pieprz do smaku

Na sos burgerowy

4 łyżki	Majonez
1 łyżka	Ketchup
1 łyżeczka	Musztarda
1 łyżeczka	Cebulka smażona
1 łyżeczka	Zalewa z ogórków

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wyłóż frytki na blachę pokrytą papierem do pieczenia i piecz zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wyjmij z piekarnika i posyp przyprawą klasyczną do ziemniaków Kotanyi.
2. Rozgrzej patelnię z odrobiną oleju. Dodaj mięso wołowe, czosnek, sól i pieprz, a następnie dokładnie wymieszaj. Smaż, aż mięso ładnie się zarumieni i będzie całkowicie wysmażone.
3. W małej miseczce wymieszaj wszystkie składniki sosu. Sałatę pokrój w paski, pomidorki koktajlowe przekrój na pół, a ogórki pokrój w plasterki. Zetrzyj ser.
4. Do głębokiego talerza lub miski włóż upieczone frytki, ciepłe mięso, warzywa i ser. Polej przygotowanym sosem burgerowym, posyp smażoną cebulką i podawaj.