

Burger la farfurie

— Min.

Pregătire

1 Preîncălziți cuptorul la 200 °C. Așezați cartofii prăjiți pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și coaceți conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Scoateți-i din cuptor și presărați-i cu Kotányi Amestec pentru Cartofi Prăjiți.

2 Încingeți o tigaie cu puțin ulei, apoi adăugați carnea tocată, usturoiul, sarea și piperul și amestecați bine. Prăjiți până când carnea este frumos rumenită și bine pătrunsă.

3 Într-un bol mic, amestecați toate ingredientele pentru sos. Tăiați salata verde fâșii, roșiile cherry în jumătăți și castraveții murați felii. Radeți brânza cheddar.

4 Puneți într-un bol încăpător sau într-o farfurie adâncă cartofii copți, carnea caldă, legumele și brânza. Stropiți cu sosul de burger pregătit, presărați cu Kotányi Crispy Onion și serviți.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Carne tocată de vită
400 g	Cartofi prăjiți congelați (sau cartofi dulci prăjiți)
1 linguriță	Usturoi granulat
	Sare și piper
1 linguriță	Cartofi prăjiți amestec de asezonare
1	Căpățână de salată verde (iceberg sau salată creață)
200 g	Roșii cherry
4	Castraveți murați
1100 g	Brânză cheddar rasă
2 linguri	Ceapă caramelizată

Pentru sosul de burger

4 linguri	Maioneză
1 lingură	Ketchup
1 linguriță	Muștar
1 linguriță	Ceapă caramelizată
1 linguriță	Zeamă de la castraveții murați