

Burgeri cu ceapă caramelizată, rucola și brânză Brie

— Min.

Pregătire

1 Pune carnea tocată într-un bol, adaugă condimentul Grill Barbecue și amestecă bine. Împarte compoziția în 4 părți egale și formează chiftele puțin mai mari decât chiflele. Taie brânza Brie în felii groase de aproximativ 0,5 cm.

2 Taie ceapa subțire, în semilune. Într-o tigaie, încălzește uleiul de măsline, adaugă ceapa și ½ linguriță de sare, și călește timp de 5 minute la foc mediu spre mare. Redu focul, adaugă zahărul și lasă ceapa să se caramelizeze timp de 20 de minute, amestecând din când în când. Adaugă oțetul balsamic, amestecă și ia tigaia de pe foc.

3 Încălzește grătarul (poate fi grătar de exterior, electric sau tigaie grill), unge-l ușor cu ulei și gătește chiftelele timp de 3–4 minute pe fiecare parte.

4 Taie chiflele în jumătate, unge-le cu unt și prăjește-le ușor pe grătar. Asamblează fiecare burger cu 1 lingură de ceapă caramelizată, un pumn de rucola, o chiftea și felii de brânză Brie. Acoperă cu cealaltă jumătate de chiflă și repetă pentru restul burgerilor. Servește cu cartofi prăjiți.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

480 g	Carne tocată de vită
1 lingură	Grill grătar amestec de asezonare
2	Cepe
20 ml	Ulei de măsline
1 lingură	Zahăr brun
	Sare și piper după gust
1 linguriță	Oțet balsamic
120 g	Brânză Brie
50 g	Rucola
4	Chifle pentru burger
2 linguri	Unt