



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

480 g	Телешка кайма
2 бр.	Лук
20 ml	Зехтин
1 с.л.	Кафява захар
1 ч.л.	Балсамов оцет
120 g	Сирене Бри
50 g	Рукола
4 бр.	Питки за бургер
2 с.л.	Масло
1 с.л.	♦ Микс за грил/ барбекю
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

Бургери с карамелизиран лук, рукола и сирене Бри

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

- 1 Овкусете каймата с микса за Грил/Барбекю Kotányi. Оформете четири кюфтенца за бургери, които да са малко по-големи от питките.
- 2 Нарежете лука наполовина, след това на тънки лентички. Загрейте зехтина на тиган, добавете лука и половин ч.л. морска сол. Гответе 5 минути на силен котлон, след това добавете захарта и гответе на бавен огън за около 20 минути, докато лука се карамелизира, разбърквайки периодично. Накрая добавете оцета, разбъркайте и махнете от котлона.
- 3 Пригответе кюфтенцата на скара или на грил тиган.
- 4 Разрежете питките за бургер наполовина и ги намажете с маслото от вътрешната част. Запечете ги за кратко.
- 5 Разпределете карамелизирания лук върху долната половина на питките, последван от шепа рукола, по едно кюфтенце и парченца сирене Бри. Покрийте с другата половина на питките и сервирайте с картопки.

СЪВЕТ: Можете да намажете питките с горчица или майонеза по желание, преди да наредите останалите съставки.

