Burgery z karmelizowaną cebulą, rukolą i serem brie

30–35 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

480 g	Mielona wołowina
1 łyżka	Grill Klasyczny mieszanka przypraw
2 szt	Cebula
20 ml	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Brązowy cukier
	Sól i pieprz do smaku
1 łyżeczka	Ocet balsamiczny
120 g	Ser brie
50 g	Rukola
4 szt	Bułka do burgerów
2 łyżki	Masło

Przygotowanie

1. Przełóż mieloną wołowinę do miski, dodaj przyprawę Grill klasyczny i dokładnie wymieszaj. Podziel mięso na 4 równe części i uformuj kotlety nieco większe od bułek. Ser brie pokrój na plastry o grubości 0,5 cm.
2. Cebule pokrój w cienkie półplasterki. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj cebulę oraz ½ łyżeczki soli i smaż przez 5 minut na średnio wysokim ogniu. Zmniejsz ogień, dodaj cukier i karmelizuj cebulę przez 20 minut, co jakiś czas mieszając. Dodaj ocet balsamiczny, wymieszaj i zdejmij z ognia.
3. Rozgrzej grill (ogrodowy, elektryczny lub patelnię grillową), lekko go natłuść i smaż kotlety po 3–4 minuty z każdej strony.
4. Przekrój bułki na pół, posmaruj masłem i lekko podpiecz na grillu. Złóż burgery: na dolnej połówce ułóż 1 łyżkę karmelizowanej cebuli, garść rukoli, kotlet wołowy i plastry sera brie. Przykryj drugą połówką bułki i powtórz z pozostałymi składnikami. Podawaj z frytkami.