



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Carne de vită, tocată
3 linguriță	♦ Grill grătar amestec de asezonare
2 bucată	Roșii, în ciorchine
4 bucată	Frunze de salată verde
1 bucată	Ceapă roșie
4 bucată	Castraveți murați
4 bucată	Bacon
4 bucată	Chifle de burger
50 ml	Sos BBQ

Pentru salata de varză

500 g	Varză albă
3 bucată	Morcovi
50 g	Maioneză
1 linguriță	Zahăr
3 lingură	Oțet de mere
	♦ Sare de mare iodată
	♦ Piper negru măcinat

Cheeseburger la grătar cu salată de varză

⌚ 40–50 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Taie varza albă în fâșii mici și azonează cu sare. Las-o deoparte cel puțin 10 minute.
- 2 Adaugă în carnea de vită tocată amestecul Kotányi Grill Grătar și din această compoziție modelează chiftele de 150 g pentru burgeri.
- 3 Pentru a prepara salata de varză: Curăță morcovii și taie-i în felii. Combină maioneză, zahăr, oțet de cidru de mere și un vârf de cuțit de piper Kotányi pentru a prepara un dressingul.
- 4 Stoarce bine varza albă, adaugă morcovi și dressing și las-o la infuzat.
- 5 Taie roșiile în felii. Spală frunzele de salată verde. Taie ceapa în inele și castraveții murați în felii.
- 6 Prepară la grătar chiftelele de burger timp de aproximativ 3–5 minute pe fiecare parte, în funcție de cât de bine vrei să fie pătrunse. Întoarce-le frecvent. Prepară baconul la grătar. Când totul este preparat, așază câte o felie de brânză cheddar pe chiftelele de burger și las-o să se topească puțin.
- 7 Taie în două fiecare chiflă de burger și pune-o pe grătar cu partea interioară spre foc. Unge baza cu sos BBQ. Pentru a prepara fiecare burger, adaugă o frunză de salată verde, chifteaua de burger, felii de roșii, inele de ceapă, castravete murat și bacon. Așază jumătatea superioară a chiflei pe burger. Așază pe farfurie burgerul obținut alături de salată de varză și servește.

