



Cheeseburger na žaru i salata coleslaw

⌚ 40–50 Min   

Priprema

- 1 Tanko narežite bijeli kupus i začinite solju. Pustite da stoji najmanje 10 minuta.
- 2 Pomiješajte mljevenu govedinu s mješavinom začina Kotányi Grill Barbecue i oblikujte u kosane odreske od 150 g.
- 3 Za pripremu salate coleslaw: Ogulite i tanko narežite mrkvu. Pomiješajte majonezu, šećer, jabučni ocat i dobar prstohvat Kotányi Papra i napravite od toga preljev.
- 4 Dobro iscijedite kupus, pomiješajte s mrkvama i preljevom te ostavite da se upije.
- 5 Narežite rajčice. Operite listove salate. Narežite luk na kolutiće i narežite kisele krastavce.
- 6 Pecite kosane odreske 3 – 5 minuta sa svake strane, ovisno o tome koliko ih pečene volite. Često ih okrećite. Ispecite slaninu na žaru. Pri kraju pečenja stavite listić sira cheddar na peciva za burgere i pustite neka se malo otopi.
- 7 Prerežite pecivo za burgere i kratko bacite prepržite unutarnju stranu. Donji dio premažite BBQ umakom. Da biste napravili burgere, dodajte list salate, kosani odrezak, krišku rajčice, kolutić luka, kisele krastavce i slaninu. Stavite gornju polovicu peciva na burger. Podijelite na tanjure sa salatam coleslaw i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Govedine, mljevene
3 čajne žličice	♦ Grill Barbecue
2 kom.	Rajčica, na peteljci
4 kom.	Listova zelene salate
1 kom.	Crvenog luka
4 kom.	Kiselih krastavaca
4 kom.	Slanine
4 kom.	Peciva za burgere
50 ml	BBQ umaka

Za coleslaw

500 g	Bijelog kupusa
3 kom.	Mrkve
50 g	Majoneze
1 čajna žličica	Šećera
3 jušne žlice	Jabučnog octa
	♦ Morska sol gruba
	♦ Papar crni mljeveni

