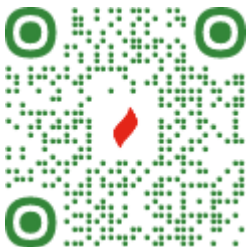




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Телешка кайма
200 g	Свинска кайма
1 с.л.	♦ BBQ Аржентина
1 ч.л.	♦ Морска сол
1	Жълтък
2 бр.	Питки за бургер
1	Червен лук
	Пресен магданоз
	Крема сирене
	Горчица
2 с.л.	Олио
2	Яйца
4 слайса	Чедър
4 слайса	Бекон



Двоен телешки бургер

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе бургерите като смесите телешката и свинската кайма, добавете BBQ микса, солта и жълтъка. Смесете добре и оформете кюфтенца с ръцете си.
- 2 Сложете няколко капки мазнина (олио) да се нагорещи в тиган и изпържете кюфтенцата от двете страни за по около минута. Ако ги обичате по-изпечени, оставете малко повече.

СЪВЕТ: Можете да пригответе кюфтенцата и хлебчетата на скара.

- 3 В същия тиган запържете бекона до красив загар и оставете настрана върху кухненска хартия.
- 4 Запържете яйцето в тигана. Може да не добавяте мазнина, защото ще е останала от месото. Извадете и оставете настрана.
- 5 Всяко хлебче срежете през средата и в същия тиган, в който сте приготвили бургерите и бекона, запечете откъм отрязаната страна за по около минута. Така хлебчетата ще поемат от мазнината на месото и ще станат още по-вкусни.
- 6 Долната част на хлебчето откъм изпечената част намажете с крема сирене. Върху него подредете резени червен лук и нарязан на ситно магданоз, а отгоре поставете първото кюфтенце, след него слайсовете чедър, второто кюфтенце и накрая яйцето.
- 7 Откъм изпечената част на капачето намажете горчица и го сложете върху бургера. Сервирайте веднага.