

Grillowany cheeseburger z sałatką Coleslaw

40–50 Min

Przygotowanie

1. Pokrój białą kapustę na cienkie plasterki i przypraw solą. Odstaw na co najmniej 10 minut.
2. Zmieszaj mieloną wołowinę z mieszanką przypraw Grill Klasyczny Kotányi i uformuj burgery o wadze ok 150 g.
3. Przygotowanie sałatki Coleslaw: obierz i drobno pokrój marchewkę. Zmieszaj majonez, cukier, ocet jabłkowy i dużą szczyptę Pieprzu Kotányi, aby przygotować sos.
4. Mocno wyciśnij białą kapustę, wymieszaj z marchewką i dressingiem, a potem odstaw, by nasiąknęły smakiem.
5. Pokrój pomidory na plasterki. Umyj liście sałaty. Pokrój cebulę na krążki i ogórki konserwowe na plasterki.
6. Grilluj burgery przez około 3–5 minut z każdej strony, w zależności od preferowanego stopnia wysmażenia. Często obracaj burgery. Grilluj bekon. Pod koniec grillowania połóż plasterki sera cheddar na burgerach i poczekaj, aż lekko się roztopi.
7. Przekrój bułki do burgerów i krótko grilluj wewnętrzne strony. Posmaruj dolne połówki bułek sosem BBQ. Aby przygotować burgery, połóż na bułce sałatę, burgera, plasterki pomidora, krążki cebulowe, ogórki konserwowe i bekon. Połóż górną część bułki na burgerze. Podawaj gotowego burgera z sałatką Coleslaw i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

600 g	Wołowina, mielona
3 łyżeczki	Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa
2 szt.	Pomidory na gałązce
4 szt.	Liście sałaty
1 szt.	Czerwona cebula
4 szt.	Ogórek konserwowy
4 szt.	Ser cheddar
4 szt.	Bekon
4 szt.	Bułka do burgerów
50 ml	Sos BBQ

Na sałatkę Coleslaw

500 g	Kapusta biała
3 szt.	Marchew
50 g	Majonez
1 łyżeczka	Cukier
3 łyżki	Ocet jabłkowy
	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Pieprz Czarny mielony