



Grilovaný cheeseburger so šalátom coleslaw

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

600 g	Hovädzie mäso, mleté
3 ČL	♦ Zmes korenia Burger American BBQ Style
2 kus	Paradajky, na strapci
4 kus	Listy šalátu
1 kus	Červená cibuľa
4 kus	Kyslé uhorky
4 kus	Slanina
4 kus	Hamburgerové žemle
50 ml	BBQ omáčka

Na šalát coleslaw

500 g	Biela kapusta
3 kus	Mrkva
50 g	Majonéza
1 ČL	Cukor
3 PL	Jablčný ocot
	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
	♦ Čierne korenie mleté

- 1 Bielu kapustu nakrájajte nadrobno a dochuťte soľou. Odložte nabok aspoň na 10 minút.
- 2 Zmiešajte mleté hovädzie mäso zmiešajte so zmesou Kotányi zmes korenia Burger American BBQ Style a vytvarujte 150 g placky.
- 3 Príprava šalátu coleslaw: Ošúpte mrkvu a nakrájajte ju na tenké plátky. Zmiešajte majonézu, cukor, jablčný ocot a veľkú štipku papriky Kotányi na vytvorenie dresingu.
- 4 Bielu kapustu silno vyžmýkajte, zmiešajte s mrkvou a dresingom a nechajte prejsť chuťami.
- 5 Nakrájajte paradajky na kolieska. Opláchnite listy šalátu. Nakrájajte cibuľu a kyslé uhorky na kolieska.
- 6 Hamburgerové placky grilujte asi 3 – 5 minút z každej strany podľa požadovaného stupňa prepečenia. Placky často otáčajte. Opečte slaninu na grile. Na konci grilovania položte na hamburgerové placky plátok čedaru a nechajte ho mierne roztopiť.
- 7 Rozrežte žemle na hamburgery a zvnútra ich krátko opečte na grile. Natrite spodnú časť BBQ omáčkou. Na zostavenie každého hamburgera pridajte list šalátu, hamburgerovú placku, plátky paradajok, kolieska cibule, kyslé uhorky a slaninu. Položte na hamburger hornú časť žemle. K hotovému hamburgeru naberte šalát coleslaw a podávajte.

