



# Hamburger cu chiflă de ananas

🕒 30–40 Min. 

## Pregătire

- 1 Adaugă boia, oregano, măghiran, piper de cayenne, usturoi și un vârf de cuțit generos de sare și piper într-un amestec de aseasonare. Amestecă bine carnea de vită tocată și condimentele și modelează patru chitele de dimensiuni egale din această umplutură.
- 2 Taie ananasul în felii, apoi îndepărtează coaja și coada.
- 3 Prăjește baconul până devine crocant și spală rucola. Curăță ceapa roșie de coajă și tai-o în felii subțiri. Spală roșiile și taie-le în felii.
- 4 Prăjește chiftelele de burger în puțin ulei într-o tigaie ne-aderentă ingredientele (sau tigaie de grătar) aproximativ trei minute pe fiecare parte până când se rumenesc frumos.
- 5 Taie fructele de avocado în două, scoate sâmburii și folosește o lingură pentru a scoate miezul. Adaugă sare, piper și puțin ulei de măsline și folosește o furculiță pentru a pasa miezul de avocado. Asezonează după gust cu puțină zeamă de lămâie (opțional).
- 6 Pune pe ananasul feliat piureul de avocado, chiftelele, baconul, rondele de ceapă, feliile de roșii și rucola și pune deasupra altă felie de ananas.

## Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Carne de vită, tocată
1 bucată	Ananas, mare
1 bucată	Ceapă roșie
2 bucată	Roșii, în ciorchine
50 g	Rucola
8	Bacon
2 bucată	Avocado
1 linguriță	♦ Boia de ardei afumată
0.5 linguriță	♦ Bio oregano mărunțit
0.5 linguriță	♦ Bio măghiran mărunțit
	♦
0.5 linguriță	♦ Chili Piper de Cayenne măcinat
0.5 linguriță	♦ Usturoi granulat
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe
	Ulei de măsline
	Zeamă de lămâie (opțional)

