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 asezonare. 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)