



## Ingrediente 4 Portii

◆ = 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 ◆ Sare de mare iodată  
cuțit

1 un vârf de ◆ Piper negru boabe  
cuțit

Ulei de măslini

Zeamă de lămâie  
(optional)

# 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 asezare. Amestecă bine carne 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-aderență ingrediente (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 măslini și folosește o furculiță pentru a pasa miezul de avocado. Asezonează după gust cu puțină zeamă de lămâie (optional).
- 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.

