



Хамбургер с ананасова пимка

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Кайма от говеждо месо
1	Ананас, голям
1	Червен лук
2 бр.	Домати
50 g	Рукола
	Бекон
2 бр.	Авокадо
1 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
0.5 ч.л.	♦ Риган, ронен
0.5 ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
0.5 ч.л.	♦ Чесън на гранули
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
	Зехтин
	Лимонов сок (по желание)

- 1 Комбинирайте пушения пипер, ригана, лютия червен пипер, чесъна и щедра щипка сол и черен пипер. Смесете добре телешкото месо и подправките и оформете от сместа четири еднакви кюфтета.
- 2 Нарежете ананаса, след което отстранете кората.
- 3 Запържете бекон до хрупкавост и измийте руколата. Обелете червения лук и нарежете на тънки кръгчета. Измийте и нарежете домати.
- 4 Запържете бургер кюфтетата с малко олио в незалепащ тиган (или грил тиган) за около три минути от всяка страна, докато хубаво покафенят.
- 5 Разполовете авокадото, извадете костилката и използвайте лъжица, за да извадите месестата част. Добавете сол, черен пипер и малко зехтин и използвайте вилка, за да направите пюре от авокадото. Подправете с малко лимонов сок на вкус (по желание).
- 6 Намажете едно парче ананас с пюре от авокадо и наредете отгоре кюфте, бекон, кръгчета лук, резенчета домати и рукола и похлупете с друго парче ананас.

