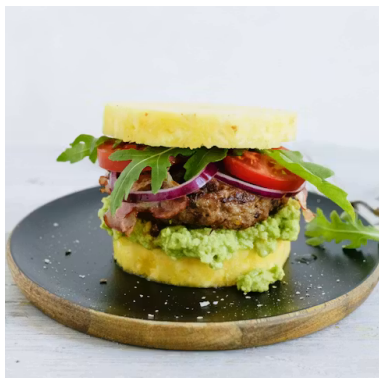




Hamburger z ananasovo bombico

⌚ 30—40 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Mletega govejega mesa
1 cel	Velik ananas
1 cela	Rdeča čebula
2 cela	Paradižnika v grozdu
50 g	Rukole
8	Rezin slanine
2 cela	Avokada
1 žlička	♦ Paprika dimljena mleta
0.5 žličke	
0.5 žličke	
0.5 žličke	♦ Kajenski poper mleti
0.5 žličke	♦ Česen zrnasti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
	Oljčno olje
	Limonin sok (po želji)

- 1 Papriko v prahu, origano, majaron, kajenski poper, česen ter dober ščepec soli in popra združite v začimbno mešanico. Dobro jo zmešajte z mletim govejim mesom in iz zmesi oblikujte štiri enako velike polpete.
- 2 Ananas narežite na rezine ter jim odstranite lupino in trdo sredico.
- 3 Slanino popražite, da bo hrustljava, in operite rukolo. Rdečo čebulo olupite in narežite na tanke rezine. Paradižnika operite in prav tako narežite na rezine.
- 4 V neoprijemljivi ponvi (ali ponvi za žar) segrejte malo olja in na vsaki strani pribl. 3 minute pražite polpete, dokler lepo ne porjavijo.
- 5 Avokada razpolovite in odstranite koščici, nato pa z žlico izdolbite njuno meso. Dodajte sol, poper in malo oljčnega olja ter z vilicami obdelajte v avokadov pire. Če želite, lahko po okusu začinite z nekaj limoninega soka.
- 6 Ananasove rezine obložite z avokadovim pirejem, polpeti, slanino, čebulnimi obročki, rezinami paradižnika in rukolo, na vrhu pa zaključite s še eno rezino ananasa.

