



WYTRAWNA KLASYKA

Składniki:

- 1 opakowanie bułek typu Brioche
- sos do burgerów (gotowy)
- mięso wołowe mielone na burger lub gotowy burger wołowy
- jajko sadzone
- sałata karbowana
- cebula
- ogórek świeży zielony
- grillowane warzywa (bakłażan, papryka)
- oliwa z oliwek
- masło klarowane
- dwie łyżki miodu
- sól i pieprz do smaku

1. Pokrój cebulę w piórka, a następnie zeszklij na rozgrzanej patelni, cały czas mieszając. Dodaj sól, pieprz, miód i smaż przez 15 minut. Nie zapomnij o mieszaniu! Gdy cebula nabierze ciemnożółtego koloru, odstaw ją do wystygnięcia.
2. Rozgrzej patelnię ponownie i rozpuść na niej odrobinę masła. Następnie, na rozgrzane masło wbij jajko, starając się nie rozbić żółtka. Zaczekaj do momentu, aż białko się zetnie, a żółtko pozostanie płynne. Dopiero wtedy posyp jajko solą i pieprzem. Następnie, bez obracania na drugą stronę, zdejmij je z patelni.
3. Jeśli korzystasz z mięsa mielonego, najpierw delikatnie uformuj burgery. Staraj się nie ugniatać mięsa zbyt mocno, by pozostało dość luźne. Dzięki temu uzyskasz lżejszą, kruchą konsystencję, a burger nie będzie twardy. Tak przygotowanego burgera (lub gotowy kotlet wołowy) smaż beztłuszczowo na bardzo dobrze rozgrzanej patelni grillowej przez ok. 2 i pół minuty z każdej strony (lub piecz w piekarniku w 190 stopniach, na blasze, przez ok. 4 minuty z każdej strony). Tuż przed smażeniem dopraw kotlet solą i pieprzem. Staraj się to zrobić tylko z tej strony, na której będziesz za chwilę smażyć, drugą stronę dopraw dopiero na patelni tuż przed odwróceniem burgera.
4. Pokrój bakłażana i paprykę w podłużne plastry. Posmaruj warzywa delikatnie oliwą i grilluj na patelni przez ok. 10 minut.
5. Przekrój bułkę Prima Burger na połówki. Możesz zarumienić je delikatnie na patelni lub grillu, jeśli zależy Ci, by były chrupiące. Połówki bułki posmaruj cienko gotowym sosem do burgerów.
6. Pokrój ogórka w plastry. Na dolnej połowce bułki ułóż karbowaną sałatę, zgrillowanego burgera, jajko sadzone, karmelizowaną cebulę, plastry grillowanych warzyw i ogórka. Przykryj całość drugą połówką bułki i delikatnie

dociśnij.

7. Burger jest doskonałą alternatywą dla domowego obiadu. Świetnie smakuje samodzielnie, ale możesz go podać z frytkami lub pieczonymi ziemniakami w łupinkach.