

Burgery hawajskie



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **462** Ocena: **4363**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Burgery:
- Mięso mielone wołowe - 400g
- Olej - 1 łyżka
- Przyprawy: pieprz, pieprz ziołowy, papryka słodka
- Sos:
- Cebula - 2szt
- Ananas - 100g (świeży, mrożony lub z puszki)
- Ostra papryczka - 1szt (u mnie piri-piri)
- Olej - 1 łyżka
- Cukier - 1 płaska łyżeczka
- Przyprawy: pieprz, mielona papryka chipotle
- Dodatkowo:
- Bułki - 3szt
- Pomidor - 1szt
- Majonez i keczup

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę kroimy w piórka, ananasa w kostkę, a ostrą papryczkę w pasterki. Smażymy na oleju, pod przykryciem, aż cebula zupełnie zmięknie. W razie potrzeby można dolać odrobinę wody. Dodajemy cukier i przyprawy.

Mięso mieszamy z olejem i przyprawami. Dzielimy na 3 części i z każdej wyrabiamy kulkę. Spłaszczamy na ok 2 cm burgery. Burgery grillujemy po 4-6 minut z każdej strony.

Pomidora kroimy na plasterki



- ② Bułki kroimy. Jedną połowę smarujemy keczupem, jedną majonezem. Na bułce układamy sos, pomidora i burgera.



Twoje notatki do przepisu: