

# Burgery w cukinii



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **408** Ocena: **8070**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 8 plasterków dużej cukinii
- 500 g mielonej wołowiny
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz
- cytryna
- 1 kulka mozzarelli
- 1 pomidor
- natka pietruszki
- uniwersalny sos\*

## Sposób przygotowania:

1 \* Przepis na uniwersalny sos tutaj:

<https://smaker.pl/przepisy-dodatki/przepis-uniwersalny-sos,175676,konhambos.html>



2 Pokroic 8 plastrów cukinii, smazyc na oliwie po 3 minuty z kazdej strony. Po odwróceniu na druga strone doprawic sola, pieprzem i kilkoma kroplami soku z cytryny. Nastawic piekarnik na 80°C i przechowywac w nim cukinie po usmazeniu. Pokroic pomidora i mozzarelle na plastry. Zrobic sos. Mieso podzielic na 4 porcje i zrobic 4 plaskie burgery o srednicy zblizonej do plastrów cukinii.



- 3 Burgery smazyc 3 minuty na jednej stronie, przekrecic, doprawic sola i pieprzem, polozyc na wierzch plaster pomidora, doprawic znowu sola i pieprzem, na wierzchu ulozyc plaster mozzarelli. Przykryc patelnie pokrywka, zmniejszyc ogien i smazyc 5 min, az ser stopnieje. Plaster cukinii posmarowac sosem, polozyc na nim burgera z pomidorem i stopionym serem, przykryc drugim plastrem cukinii, posmarowac sosem ewentualnie doprawic i ozdobic pietruszka.



- 4 Burger idealnie komponuje sie z bialym wytrawnym winem, pieczywem lub ryzem.



Twoje notatki do przepisu: