

Grill burger z dwoma serami

Składniki

- 130 g** Bułka wegańska
- 200 g** Mięso black angus
- Sos aioli
- Szatkowana sałata rzymska
- 1** Cebula czerwona grillowana
- 1** Pomidor malinowy
- 1** Plaster sera cheddar
- 1** Plaster sera halloumi
- Ketchup

Przygotowanie:

1. Mięso na burgery powinno być zimne, nie należy go przed smaženiem ogrzewać do temperatury pokojowej.
2. Zmieszać mięso, uformować burgery. W formowaniu idealnych grill burgerów pomoże Ci [prasa do burgerów](#).
3. Grill nagrzać do temperatury **250-270 stopni** (rozpalamy na najwyższej klasy [węglu drzewnym](#)). Mięso grillować po 1-1,5 min z każdej strony. Pokrywę grilla otwierać tylko, aby przekroić mięso, dzięki grillowaniu przy zamkniętej pokrywie, mięso nabiera delikatnego podwędzanego smaku.
4. Jeśli nie posiadasz w domu grilla, usmaż burgery beztłuszczowo na bardzo dobrze rozgrzanej patelni grillowej (najlepiej żeliwnej) przez ok. 2 i pół minuty z każdej strony (lub piecz w piekarniku w 190 stopniach, na blasze, przez ok. 4 minut z każdej strony). Tuż przed smaženiem posolić solą morską (ale tylko z tej strony, na której będziemy za chwilę smażyć, drugą stronę posolić dopiero na patelni tuż przed odwróceniem burgera). Po odwróceniu burgera na patelni, położyć na niego plasterki sera cheddar i halloumi.
5. Bułki przekroić na połówki, zarumienić na patelni, grillu lub w piekarniku.
6. Połówki bułki posmarować aioli, ułożyć składniki względem uznania, a między nimi zgrillowanego burgera. Przykryć drugą połówką bułki, posmarowanej od spodu ketchupem i docisnąć.
7. Pyszny grill burger gotowy!