

# Burger z grilla z serem mimolette i papryką chipotle

## Składniki

- 400 g** mięsa na burgery (200 g antrykot i 200 g mostka z przerostami tłuszczu)
- 3** bułki maślane do burgerów
- 100 g** masła
- 6** liści sałaty
- 6** plastrów sera mimolette
- 3** papryczki chipotle
- 2** ogórki konserwowe
- 1** duży ziemniak
- 1** cebula
- 2** łyżki majonezu
- 2** łyżki musztardy
- 2** łyżki ketchupu
- 2** łyżki oleju
- sól i pieprz

## Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki do wykonania burgera z grilla.
2. Wymieszaj mięso i dopraw je dużą ilością świeżo mielonego pieprzu, uformuj z niego 3 tej samej wielkości kulki. Spłaszcz je tak, żeby były odrobinę większe od bułek. Do formowania mięsa możesz użyć [prasy do burgerów](#).
3. Ugotuj ziemniaka na bocznym palniku, poczekaj aż przestygnie i pokrój na 1 cm plasterki.
4. Rozgrzej grilla gazowego do **250 stopni**. Nasmaruj mięso olejem i połóż na rozgrzanym ruszcie razem z cebulą i ziemniakami. Mięso grillujemy metodą bezpośrednią (czyli należy ułożyć je w centralnym punkcie rusztu). Grilluj z otwartą pokrywą.
5. Posól i popieprz mięso, ziemniaki i cebulę.
6. Po 3 minutach obróć wszystkie składniki. Na mięsie połóż 2 plastry sera.
7. Bułki posmaruj dokładnie masłem od wewnętrznej strony i także ułóż je na grillu. Piecz bułki tylko chwilę, aż się delikatnie przypieką i odłóż je na górną półkę.

8. Zamknij grilla, żeby ser się stopił i po 3 minutach ściągnij wszystkie składniki.
9. Posmaruj połówki bułek majonezem musztardą i ketchupem, ułóż składniki burgera.
10. **Burger z grilla gotowy! Smacznego!**