

Burger z grilla po góralsku

Składniki

- 800 g** wołowiny
- 200 g** łoju
- 3** bułki
- 4** oscypki
- 50 g** rukoli
- 100 g** pomidorów suszonych
- 1** cebula
- 1** garść pietruszki zielonej
- 50 g** parmezanu
- Majonez (4 łyżki majonezu do posmarowania bułek)
- Ketchup
- Oliwa z oliwek (opcjonalnie, gdyby mięso wyszło zbyt suche)

Dodatkowo

- 1/2** opakowania wiórków jabłkowych

Przygotowanie:

1. Grill rozgrzewamy do **200 stopni**. Pół opakowania wiórków jabłkowych namaczamy **1 h** w wodzie (wiórki znajdziesz [tutaj](#)). Następnie umieszczamy [stalowym pojemniku](#) na drewnienka do wędzenia i układamy na rozgrzanym grillu. Wiórki możesz umieścić zarówno w stalowym module do wędzenia, jak i w tacce aluminiowej lub folii, w której trzeba zrobić kilka dziur, żeby się zapaliły.
2. Grill rozgrzej do temperatury **200 stopni**. Przygotuj 4 oscypki wędzone, ułóż je na **5 minut** na rozgrzanej półce górnej w grillu gazowym.
3. Mięso wołowe wymieszaj dokładnie z łojem, w proporcji: 20% łoju wołowego i 80% mięsa. Doprawiamy dopiero jak burgery będą uformowane.
4. Po wymieszanii, dodaj do miski posiekane pomidory suszone oraz surową cebulę pokrojoną w drobną kostkę. Posiekaj świeżą pietruszkę i również dodaj do mięsa.
5. Na drobnych oczkach tarki zetrzyj kawałek parmezanu, a następnie dosyp do wołowiny.
6. Jeżeli w trakcie mieszania mięso będzie zbyt suche, możesz dodać nieco oliwy z oliwek (około 1 łyżki, w zależności od ilości użytego mięsa).
7. Kiedy mięso zostało już wymieszane ze wszystkimi dodatkami, formujemy burgery. W tym celu

możesz użyć specjalnej [prasy do burgerów](#). W zależności od wielkości bułek, których używasz, mięso możesz także formować za pomocą [mini prasy do burgerów](#). Pamiętaj o tym, że mięso do burgera w momencie formowania powinno być zawsze nieco większe niż bułka, ponieważ na ruszcie pod wpływem temperatury, gotowy burger zrobi się trochę mniejszy.

8. Uformowane burgery doprawiamy solą i pieprzem.
9. Grill gazowy rozgrzej do **300 stopni**.
10. Przygotowane mięso na burgery możesz przełożyć na ruszt za pomocą [łopatki](#).
11. Mięso układamy na środku rusztu – grillujemy metodą **bezpośrednią** pod zamkniętą pokrywą. Grilluj po **4 minuty** z każdej strony.
12. Bułki przekrój na pół. Spód i górę posmaruj majonezem, takie bułki po przypieczeniu będą jeszcze bardziej chrupiące. Ułóż na grillu na **1 minutę**, aby delikatnie się przypiekły.
13. Zgrillowane wcześniej oscypki, pokrój na mniejsze kawałki. Ułóż je na mięsie i grilluj razem jeszcze **1 minutę**.
14. Przypieczone bułki zdejmij z grilla, posmaruj je ketchupem i majonezem, a następnie na spodzie ułóż zgrillowane mięso z oscypkiem.
15. Mięso posyp rukolą, dodaj nieco soli do smaku.
16. **Burger z grilla po góralsku gotowy!** Smacznego!