

Burgery z grilla z jabłkiem

Składniki

- 500 g** wołowiny na burgery
- 2** bułki maślane do burgerów
- 4** plastry sera cheddar
- 4** plastry boczku
- 2** plastry jabłka
- 2** plastry cebuli
- 50 g** rukoli
- 1** łyżeczka cynamonu
- 0,5** łyżeczki gałki muskatołowej
- Ketchup
- Majonez
- Olej (do posmarowania mięsa)
- Sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Grill rozgrzej do **280-300 stopni**. Jeżeli grillujesz na gazówce – odkręć wszystkie palniki na maximum. Jeżeli grillujesz na węglowym grillu – rozpal cały komin brykietu lub węgla, przesyp do koszy char-basket i zsuń do środka.
2. Przygotuj wszystkie składniki na burgery z grilla.
3. Przypraw mięso gałką muskatołową i cynamonem.
4. Uformuj burgery. Pamiętaj, że kotlet musi być nieco większy niż bułka, ponieważ pod wpływem temperatury mięso nieco się zmniejszy. Do formowania burgerów możesz użyć także [prasy do burgerów](#).
5. Pokrój cebulę i jabłko w krążki ok. **0,5 cm** szerokości.
6. Posmaruj burgery olejem. Przypraw solą i pieprzem z wierzchu.
7. Na rozgrzaną patelnię żeliwną połóż boczek, cebulę i jabłka. Grilluj z obu stron, aż będą ładnie spieczone.
8. Uformowanego kotleta do burgera grilluj na rozgrzanym ruszcie po **2-3 minuty** z obu stron.
9. Połóż ser i zapiecz jeszcze chwilę – możesz przełożyć na półkę górną w grillu. Spiecz bułki (wystarczy – ok. **1 minuty** na grillu).



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

10. Złóż burgera – posmaruj dolną bułkę majonezem, a górną ketchupem. Następnie połóż trochę rukoli, kotleta, jabłko, cebulę i boczek.

11. **Burgery z grilla z jabłkiem, boczkiem i cebulą gotowe!**