

Burger wołowy z ogórkiem, musztardą i serem cheddar

Składniki

zmielone mięso wołowe
ser cheddar
ogórki konserwowe
musztarda francuska
sos barbecue
chlebek żytni

Przygotowanie:

1. Krojone ogórki konserwowe połączyłem z aromatyczną francuską musztardą. Dla podkreślenia smaku dodałem świeży zmielony pieprz. Dzięki temu sałatka nabrała lekko pikantnego tonu i stała się charakterystycznym dodatkiem do tradycyjnych burgerów.
2. Następnie, ze zmielonej wołowiny uformowałem średniej wielkości burgery, pamiętając o delikatnym wgłębieniu pośrodku mięsa. Do przygotowania dania polecam antrykot lub rostbef wołowy, ze względu na odpowiednią zawartość tłuszczu.
3. Kiedy grill osiągnął odpowiednią temperaturę, ułożyłem na strefie pośredniej rusztu przekrojony chlebek żytni, z kolei na strefie bezpośredniej umieściłem mięso. Oba składniki grillowałem 3 minuty z każdej strony.
4. Usmażone burgery przyprószyłem do smaku solą i pieprzem, na wierzch położyłem plastry sera cheddar, aby pod wpływem ciepła lekko się roztopiły.
5. Cheddar to wyjątkowa odmiana, która wraz z dojrzewaniem nabiera ostrzejszego smaku. Jest idealnym akcentem dla soczystego mięsa i orzeźwiającego sosu.
6. Na spodzie idealnie zgrillowanego pieczywa znalazła się wcześniej przygotowana sałatka z ogórków konserwowych i musztardy francuskiej, a na górze odrobina ulubionego sosu barbecue.
7. Sos możecie przygotować sami bądź wybrać ten ze sklepu.
8. Gdy całość odpowiednio się podgrzała, przełożyłem mięso na chlebek i ustabilizowałem burgery przy pomocy długich patyczków.