

Przepisy na dania z grilla Weber – klasyczny cheeseburger

Składniki

- 650 g** Mielona wołowina
- 2** łyżeczki białej cebuli pokrojonej w kostkę
- 2** łyżeczki ketchupu
- 1** łyżeczka musztardy Dijon
- ½** łyżki sosu Worcester
- ½** łyżki suszonego oregano
- Gruboziarnista sól morską
- Czarny pieprz
- Bułki do hamburgerów
- 2** łyżki masła
- 180 g** Ser cheddar w plastrach
- 4** liście sałaty
- 60 g** Korniszony pokrojone w plasterki

Przygotowanie:

1. Składniki na kotlet włóż do dużej miski i powoli zmiksuj je z połową łyżeczki soli i połową łyżeczki pieprzu. Zmocz dłonie, a następnie uformuj 4 luźne kotlety, grube na 2,5 cm, o średnicy 10 cm. Do formowania burgerów możesz użyć także specjalnej [prasy do burgerów](#).
2. Nie dociskaj mięsa zbyt mocno, ponieważ po grillowaniu stanie się twarde. Za pomocą kciuka lub odwrotnej strony łyżeczki do herbaty zrób wgłębienie o średnicy ok. 2,5 cm na środku kotleta. Dzięki temu kotlety nie wybrzuszają się podczas grillowania i są równo wypieczone.
3. Do czasu rozpoczęcia grillowania umieść kotlety w lodówce. Przygotuj grill do grillowania metodą bezpośrednią w temperaturze **200 – 260 stopni C**. Wyczyść ruszt do grillowania za pomocą [szczotki](#). Posyp kotlety solą i pieprzem po obu stronach i posmaruj bułki masłem.
4. Grilluj kotlety metodą bezpośrednią, w średniej lub wysokiej temperaturze, aż będą średnio wypieczone. Obróć tylko raz (jeśli pojawią się płomienie, przez chwilę grilluj kotlety za pomocą metody pośredniej).
5. Dwie minuty przed końcem grillowania, połóż na każdym kotlecie plasterka sera. Minutę przed końcem grillowania połóż na grillu przekrojone bułki do hamburgerów. Pomiędzy połówki bułek włóż 1 liść sałaty, 1 kotlet, 1 korniszon, dodaj ketchup.