Szpinakowy Cheeseburger z konfiturą z czerwonej cebuli

Składniki

Mięso na burgery
Ser
Ketchup
Świeży szpinak
Bułki
Masło
Czerwona cebula
Ocet winny lub czerwone wino
Cukier lub miód
Oliwa z oliwek

Przygotowanie:

Cheeseburger z grilla

1. Podstawą dobrego burgera jest wysokiej jakości mięso. Najważniejszą kwestią jest, aby posiadało ono co najmniej 20% tłuszczu, ponieważ wtedy jest bogate w smak i aromat. Grillowanie rozpoczynamy właśnie od uformowania idealnych burgerów. Uformowane burgery powinny mieć mniej więcej taką samą wielkość jak bułka w której będziemy je podawać. Nie zapomnijmy o zrobieniu niewielkiego zagłębienia na środku burgera, dzięki temu podczas grillowania nie straci on na swojej objętości. Burgery możemy formować także za pomocą **prasy do burgerów**.

2. Uformowane burgery smarujemy oliwą z oliwek i odkładamy na 15 minut, by zyskały temperaturę powietrza. W takiej formie będziemy wrzucać je na ruszt.

3. Kiedy burgery leżakują my zabieramy się za przygotowanie wyjątkowego dodatku – konfitury z czerwonej cebuli. Dodatek niezwykle prosty, który jednak niesamowicie urozmaica smak tego klasycznego dania. Na patelnię wrzucamy posiekaną w pióra czerwoną cebulę, zalewamy ją octem winnym lub czerwonym winem, zasypujemy cukrem lub dodajemy odrobinę miodu, całość podsmażamy.

4. Przyszedł czas na grillowanie burgerów oraz przygotowanie bułek. Burgery tradycyjnie wrzucamy na ruszt, bułki smarujemy roztopionym masłem i układamy na grillu. Jeśli chcecie się dowiedzieć więcej na temat tego jak przyrządzić idealne burgery, zachęcamy do zapoznania się z praktycznymi poradami, o których pisaliśmy w jednym z naszych artykułów.

5. Pozostało nam już tylko złożyć naszego cheeseburgera. Na bułkę nakładamy solidną porcję konfitury z czerwonej cebuli, następnie mięso, a na nie wylewamy ser. Dla podbicia smaku dodajemy domowej

roboty ketchup (jeśli chcesz wiedzieć jak przygotować domowej roboty ketchup zapoznaj się z naszym artykułem). Zielonego akcentu doda nam świeży szpinak. Tym oto sposobem cheeseburger z grilla, godny najlepszego Grill Mastera jest gotowy do podania!

Smacznego!