

BURGER Z CHORIZO, PIECZONĄ PAPRYKĄ I KARMELIZOWANĄ



Składniki (10 porcji):

- 2 kg frytek Aviko Pure & Rustic
- 1,2 kg mielonej wołowiny
- 3 ząbki czosnku, sprasowane
- 3 łyżki papryki w proszku
- 2 łyżeczki gałki muskatołowej
- 5 czerwonych papryk
- 5 cebulek pokrojonych w plasterki
- 3 kielbasy chorizo pokrojone w plasterki
- 10 bułek hamburgerowych
- 5 łyżek octu balsamicznego
- 3 łyżki brązowego cukru
- oliwa z oliwek
- sól i pieprz
- masło
- majonez
- rozszponka

Burger z chorizo, pieczoną papryką i karmelizowaną cebulą

Sposób przygotowania:

W misce wymieszaj mieloną wołowinę z czosnkiem, papryką, gałką muskatołową, pieprzem i solą. Z masy uformuj 10 hamburgerów tej samej wielkości. Rozgrzej piekarnik do 200 ° C. Skrop papryki oliwą z oliwek i upiecz w piekarniku. Cebulę podsmaż na oliwie z oliwek. Następnie dodaj brązowy cukier, skarmelizuj i dodaj ocet balsamiczny. Wyczyść pieczoną paprykę i pokrój w długie paski. Przygotuj frytki Aviko Pure & Rustic zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W międzyczasie podgrzej na patelni 1 łyżkę oliwy z oliwek i trochę masła, i smaż hamburgery na średnim ogniu przez około 3 minuty z każdej strony, aż uzyskają złoto brązowy kolor. Następnie podsmaż chorizo do momentu uzyskania chrupkości. Złóż danie w następujący sposób:

- posmaruj spód bułki majonezem
- przykryj rozszponką i pieczoną papryką
- umieść gorący hamburger na sałacie i papryce
- rozłóż na nim plastry chorizo i karmelizowaną cebulę
- przykryj wierzchem bułki i podawaj z frytkami Aviko Pure & Rustic

Smacznego!



Podane z uśmiechem!