

Burger ze szparagami

data aktualizacji: 2021.02.15 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

- mięso mielone wołowe - 500 g
- natka pietruszki - ½ pęczka
- Mosso Musztarda Sarepska - 1 łyżeczka
- sól, pieprz do smaku
- Mosso Olej Mazowiecki - 1 łyżka
- bułki do burgerów - 4 szt.

- pomidor - 4 plastry
- cebula czerwona - 4 plastry
- szparagi zielone - 12 szt.
- Mosso Sos Tatarski

PRZYGOTOWANIE:

1. Do mięsa dodać posiekaną natkę pietruszki, musztardę oraz sól i pieprz do smaku. Całość dokładnie wyrobić, podzielić na 4 porcje i uformować płaskie, okrągłe kotlety. Tak przygotowane, natłuścić z obu stron odrobiną oleju i zgrilować na rozgrzanym ruszcie lub patelni z obu stron po około 3-4 minuty.
2. Szparagi umyć, osuszyć i oderwać twarde końcówki. Grillować lub smażyć na patelni przez około 3-4 minuty, do momentu aż nieco „zwiędną”, ale nadal utrzymają swój intensywnie zielony kolor.
3. Bułki przekroić i podgrzać na ruszcie lub w piekarniku.
4. Na spodnie połówki bułek nałożyć po 2 łyżki Sosu Tatarskiego Mosso, na sos zgrillowane mięso, następnie plaster pomidora, cebuli i zgrillowane szparagi. Przykryć drugą połówką ciepłej bułki.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37891-burger-ze-szparagami>