

# Sekretny przepis na burgery



**LICZBA  
PORCJI**



**CZAS  
PRZYGOTOWYWANIA**



**CZAS  
GOTOWANIA**



**ŚREDNI**



**BLENDER**



**MASZYNA DO  
MIELENIA**



**MIESZADŁO K**

## SKŁADNIKI

### BURGERY:

- 675g polędwicy wołowej lub befsztyku do duszenia, pokrojonych w długie cienkie paski
- 1 łyżka posiekanych świeżych ziół (np. pietruszki, tymianku, bazylii)
- Sok i skórka otarta z połówki cytryny
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- Mąka do podsypywania
- Olej roślinny do smażenia

### SOS POMIDOROWY

- 1 średnia cebula, obrana i przekrojona na pół
- 1 obrany ząbek czosnku
- 1 papryczka chili, bez nasion (opcjonalnie)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 450g dojrzałych pomidorów
- 100ml wody
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 łyżki octu winnego z czerwonego wina
- 2 tbsp red wine vinegar

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### BURGERY:

1. Zamocuj maszynkę do mielenia. Użyj sitka z dużymi otworami i zmiel wołowinę do miski Kenwood. Aby mięso było delikatniejsze, zmiel je ponownie.
2. Dodaj zioła, sok z cytryny i skórkę oraz dużą szczyptę świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Wymieszaj składniki za pomocą mieszadła K na najniższych obrotach.
3. Podziel na 4 części i rękami posypanymi mąką uformuj grube burgery. Posmaruj olejem i umieść na nagrzanym grillu (około 4 minuty z każdej strony) albo usmaż na patelni grillowej na średnim ogniu używając niewielkiej ilości tłuszczu.

### SOS POMIDOROWY:

1. Zamocuj blender i włóż do niego cebulę, czosnek i chilli (jeśli używasz). Posiekaj niezbyt dokładnie.
2. Rozgrzej oliwę w rondelku, dodaj posiekaną cebulę z czosnkiem i podsmaż na średnim ogniu, mieszając do momentu, aż składniki zmiękną (około 4-5 minut).
3. Dodaj resztę składników i gotuj na wolnym ogniu bez przykrycia przez co najmniej 20 minut, aż masa wyraźnie zgęstnieje. Przelej sos pomidorowy do blendera i zmiksuj na średnich obrotach na gładką masę.

Ułóż burgery wołowe na bułeczkach i polej zmiksowanym sosem pomidorowym. Sałata, świeże pomidory czy ser będą doskonałymi dodatkami.

**KENWOOD**