

CREMAJO

więcej niż majonez

przepisnik 16



ognisty burger buraczany

Nie samym mięsem żyje człowiek, nawet ten mięsolubny. Mamy dzisiaj dla Was burgera buraczanego, dla prawdziwych twardzieli, którzy ognia w ustach się nie boją.

O tym, że burger zachwyca, decydują: bułka i kotlet. Reszta to towarzystwo, które musi też być na poziomie, by stworzyć niepowtarzalną całość.

Pewnie każdy z Was ma swoją ulubioną bułkę, albo sami je pieczecie. Jeśli pieczenie sami bułkę to proponujemy dodać kilka kropel soku buraczanego by zabarwić pieczywo na czerwono.

Teraz kotlet. Buraka obieramy i ścieramy na tarce o średnich oczkach. Czosnek oraz cebulę kroimy na małe kawałki i podsmażamy z przyprawami na oleju. Wszystkie składniki łączymy, masę dokładnie wyrabiamy ręką i formujemy kotlety. A jeszcze jedno! Dodajemy solidną łyżkę, a może i dwie **SALSY**. Gdyby masa była zbyt rzadka, możemy dorzucić bułkę tartą. Kotlety pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni 40-60 minut. (W Twoim piekarniku może być inaczej. Są to dane orientacyjne).

No i składamy. Obie wewnętrzne części bułki lekko odpieczonej smarujemy delikatnie **CREMAJO CHILLI** tak, by nie powodowało poślizgu dla reszty składników, a nadało smak. Mniej znaczy więcej. Kładziemy kotlet i proponujemy karmelizowaną białą cebulę, albo konfiturę z czerwonej cebuli, i jakby było Ci za mało buraka to jeszcze cienko pokrojone plasterki pieczonego buraka... Świetnym dodatkiem są frytki z batatów.



**Burger bez Cremajo
nie istnieje**