




przepisy.pl

Burgery ze szparagami i jajkiem w koszulce



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Sos Hellmann's Tartar** - 8 łyżek
- bułki do burgerów - 4 sztuki
- szparagi świeże zielone - 16 sztuk
- jajka - 4 sztuki
- ser pleśniowy typu blue - 80 gramów
- rukola - 2 garść
- kielki brokuła - 1 garść
- cebula czerwona - 1 sztuka
- papryka konserwowa - 25 gramów
- Chili z Indii Knorr** - 2 szczypty
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- ocet - 3 łyżki
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- oliwa - 3 łyżki
- cytryna - 0.5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Sos Hellmann's przełóż do miseczki, dodaj pokruszony ser oraz chilli. Sos wymieszaj i odstaw.
2. Sos sałatkowy przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Rukolę i kielki połącz z cebulą oraz papryką pokrojoną w cienkie paseczki. Dodaj przygotowany sos, czarnuszkę i wymieszaj.
3. Szparagi oczyść odcinając zgrubiałe końcówki, następnie sparz je krótko we wrzącej, lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Po tym czasie szparagi wystudź, skrop oliwą i oprósź odrobiną soli i pieprzu – zgrilluj.
4. Bułki przekrój na połówki i zgrilluj, a następnie posmaruj wszystkie przygotowanym sosem Hellmann's.
5. W rondelku zagotuj wodę z octem – gdy się zagotuje zamieszaj i wbijaj delikatnie, po kolei jajka. Gotuj ok. 1-1,5 minuty.
6. Na spody bułek nałóż szparagi, następnie sałatkę z rukoli oraz ugotowane jajka w koszulkach. Kanapki przykryj pozostałymi bułkami i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl