



Koreański burger

przepisy.pl



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina mielona o zawartości tłuszczu ok. 20% - 1 kilogram
- Przyprawa Koreański Grill Knorr** - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 1 pęczek
- bułka z sezamem do hamburgerów - 4 sztuki
- grzyby shiitake suszone - 100 gramów
- sos sweet chili - 100 gramów
- sos sojowy - 3 łyżki
- olej sezamowy z uprażonych ziaren sezamu - 50 mililitrów
- ser cheddar - 100 gramów
- kapusta kimchi gotowana lub sałatka z przepisu „Sałatka z kapusty pekińskiej a'la kimchi na szybko ” - 200 gramów
- liście sałaty - 5 sztuk
- imbir kłącze - 4 cm

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby shiitake zalej gotującą się wodą i odstaw, aż zmiękną. Następnie drobno je posiekaj. Pokrój również natkę kolendry. Imbir zetrzyj na tarce.
2. Wymieszaj mięso mielone, przyprawę Koreański Grill Knorr, pokrojone grzyby shiitake, sos sojowy, kolendrę, olej sezamowy i imbir. Z powstałej masy uformuj 4 okrągłe hamburgery grubości ok. 1 cm.
3. Hamburgery smaż na grillu, decydując o stopniu wysmażenia według własnych upodobań. Aby średnio wysmażyć mięso, trzeba je grillować po 4 minuty z każdej strony. Gotowe hamburgery posmaruj sosem sweet chili.
4. Bułki opiek z obu stron na złoty kolor. Na jednej połówce układają kolejno: usmażone mięso, ser i kapustę kimchi. Całość przykryj drugą połówką bułki z sezamem.

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