



Maggi

## Burger tropical

### Ingrediente

- 1 lingura Lapte
- 1 lingura Sos Worcestershire
- 1 lingurita MAGGI Secretul Gustului Legume
- 0.5 lingurita Piper negru
- 1 catel Usturoi
- 1 kg Carne tocata de vita
- 300 g Ananas
- 2 linguri Ketchup
- 4 lingurite Mustar
- 80 g Salata verde
- 100 g Rosii
- 100 g Ceapa
- 6 bucati Chifle cu susan

### Instructiuni

1. Se preincalzeste grillul la o temperatura medie spre mare.
2. Se amesteca intr-un bol painea faramitata cu laptele condensat, peste care adaugati sosul Worcestershire, Maggi Secretul Gustului de Legume, piper si usturoiul tocat marunt.
3. Se amesteca compozitia realizata anterior cu carnea tocata, dupa care impartiti compozitia rezultata in 6 portii egale. Cu mâinile se modeleaza portiile de carne sub forma de burgeri.
4. Se asaza burgerii astfel formati pe grill si se inchide capacul. Dupa 3-4 minute, se indeparteaza capacul si se intoarc burgerii. Se gatesc apoi feliile de carne pentru inca 3-4 minute.
5. Se asaza feliile de carne pe un platou si se lasa la racorit pentru 2 minute. Intre timp, se pun pe grill cele 6 rondele de ananas si se gatesc cate doua minute pe ambele fete.
6. Se adauga feliile de carne pe chiflele pentru burgeri impreuna cu rondelele de ananas si restul toppingurilor preferate.

#### Nutritie

Carbohidrați	37.93 g
Energie	340 kcal
grăsimi	8.65 g
Proteină	21.32 g

🕒 45 Min

⊕ 6 Portii