

Mini burgers

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)



Συστατικά

Για τα καραμελωμένα κρεμμύδια

2 κρεμμύδια
30 γρ. βούτυρο
2-3 πρέζες ζάχαρη

Για τα μπιφτέκια

800 γρ. κιμά από μοσχαρίσια σπάλα
2 κ.σ. νοστιμιά
1-2 κ.σ. ελαιόλαδο
3 φέτες τυρί τσένταρ κομμένες στα 4
6 φέτες μπέικον
Για το σερβίρισμα

12 μίνι ψωμάκια για μπέργκερ
6 φέτες τομάτας κομμένες στη μέση
μαγιονέζα
κέτσαπ
μαρούλι κομμένο σε κομμάτια

αγγουράκι πίκλες
πατάτες τηγανιτές

Μέθοδος Εκτέλεσης

Βάζουμε τον κιμά σε ένα μπολ. Προσθέτουμε την νοστιμιά και ανακατεύουμε.

Παράλληλα, βάζουμε το μπέικον σε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε για 2 λεπτά κάθε πλευρά μέχρι να χρυσαφίσει. Αφαιρούμε από το τηγάνι και αφήνουμε στην άκρη.

Πλάθουμε σε 12 μικρά μπιφτεκάκια τον κιμά. Βάζουμε το ίδιο τηγάνι σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο. Σοτάρουμε τα μπιφτεκια για 3 λεπτά. Με το που γυρίσουμε τα μπιφτεκάκια από την άλλη πλευρά βάζουμε από πάνω το τυρί τσένταρ. Αφαιρούμε από το τηγάνι και αφήνουμε στην άκρη.

Με ένα πριονωτό μαχαίρι κόβουμε τα ψωμάκια στη μέση, τα απλώνουμε σε 2 ταψάκια και φρυγανίζουμε ελαφρά στο φούρνο για 5 λεπτά.

Παράλληλα κόβουμε το το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες. Βάζουμε το βούτυρο σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε να λιώσει. Ρίχνουμε τα κρεμμύδια, τη ζάχαρη και αφήνουμε για 5-7 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν.

Ηρθε η ώρα να στήσουμε τα μπέργκερ μας.

Στο ψωμάκι που θα βάλουμε στη βάση ρίχνουμε μαγιονέζα, από πάνω το μπιφτέκι, το μαρούλι, την τομάτα και ένα κομμάτι μπέικον.

Στα καπάκια του μπέργκερ απλώνουμε την κέτσαπ και τα καραμελωμένα κρεμμύδια. Καπακώνουμε και καρφώνουμε με ένα ξυλάκι ένα αγγουράκι τουρσί από πάνω.

Πηγή: akispetretzikis.com