




Burgery z sosem aioli z przyprawą Pięciu Smaków

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

Składniki:

Burger" mielona wołowina - 500 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
przyprawy „Pięć smaków” - 1 łyżeczka
żółtko - 1 szt.
mielony imbir - 1 szczypta
sól i pieprz - do smaku
Sos: majonez - 1/2 szklanka

sok z limonki - 1/2 szt.
przyprawa „Pięć smaków” - 1 szczypta
Dodatki: batat - 1 szt.
przyprawa "Pięć smaków" - 1/2 łyżeczka
pomidor - szt.
sałata - 1 szt.
awokado - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wymieszaj wszystkie składniki burgera w misce. Uformuj dwa hamburgery. Włóż je do lodówki na 1 godzinę. Niech smaki się przegryzą. Następnie grilluj je z każdej strony po 2-3 minuty.

Przygotuj sos aioli mieszając w misce majonez, sok z limonki i przyprawę "Pięć smaków". Batata upiecz w formie frytek otulając je przyprawą „Pięć smaków” i oliwą. Pomidora pokrój w plastry. Nałóż sałatę, burgery, sos aioli, frytki z batata, awokado i pokrojonego w plastry pomidora i cebulę.