

# Amerykańskie burgery z pieczarkami i sadzonym jajem

## Amerykańskie burgery z pieczarkami i sadzonym jajem

Prawdziwa uczta dla miłośników klasycznej amerykańskiej kuchni! Nasze **soczyste burgery** z dodatkiem pieczarek, chrupiącego boczku i jajka sadzonego to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. Sekret tkwi w idealnie doprawionym mięsie mielonym z przyprawą Knorr, które po ugrillowaniu zachowuje swoją soczystość i aromat.

### Dla kogo?

Idealne dla *rodzinnych spotkań* i nieformalnych przyjęć z przyjaciółmi. Te [burgery](#) sprawdzą się zarówno podczas weekendowego obiadu, jak i wieczornego grilla w ogrodzie. Dzieci i dorośli będą zachwyceni połączeniem smaków, a dodatkowy element w postaci jajka sadzonego sprawi, że danie będzie jeszcze bardziej sycące.

### Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na *letnie grillowanie*, mecz z przyjaciółmi czy nieformalne przyjęcie w ogrodzie. Burgery można przygotować wcześniej, a następnie szybko ugrillować tuż przed podaniem, co czyni je idealnym wyborem na spontaniczne spotkania. Podane z frytkami i colesław stworzą kompletny posiłek.

### Czy wiesz, że?

Tradycja dodawania jajka sadzonego do burgerów wywodzi się z kuchni australijskiej, gdzie taką wersję nazywa się „burger z

całym zestawem". Połączenie rozpływającego się żółtka z soczystym mięsem tworzy niepowtarzalny smak, który zdobył popularność na całym świecie.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z dodatkami – zamiast pieczarek spróbuj *karmelizowanej cebuli* lub *grillowanej papryki*. Jeśli lubisz ostre smaki, dodaj plasterek jalapeño lub szczyptę pieprzu cayenne do mięsa. Dla wersji bardziej wykwintnej, zastąp zwykłe bułki brioszkami lub bułkami z dodatkiem ziaren.