

برجر لحم البقر مع الكاتشب مع البصل المعصج بالطماطم



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 أشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 300 جم أوورجانيك توماتو بوريه 500
- بصل أحمر 4
- خبز 4 شرائح
- سكر
- كاتشب بومي ما يكفي
- لحم بقر مفروم 800 جم



التحضير

قم بتنظيف البصل وتقطيعه إلى قطع ناعمة واطهيه من خلال لهب منخفض لمدة 40 دقيقة مع لب طماطم بومي الطبيعية والزيت والملح والسكر، لحين الحصول على خليط كثيف ولذيذ.
نقوم بتحضير البرجر من خلال إضافة اللحم البقري المفروم والملح والفلفل حسب الحاجة.
قم بطهي البرجر على المشواة وعند انتهاء الطهي قم بوضع كاتشب بومي على اللحم وضع البرجر على شريحة من الخبز الهش.
يقدم بجانب البصل المطهورة ببطء.