

## 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.