

Ananászos hamburgerpogácsa



Hozzávalók:

70 dkg duplán darált marhahús (lehet hátszín is), kb. fél evőkanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 6 karika konzervananász, 12 vékony szelet húsos főtt füstölt szalonna (sliced bacon)
a sütéshez:
2 evőkanál olaj vagy olvasztott zsír

1. A marhahúst megsózzuk, megborsozzuk. A masszából nedves kézzel 6, egyenként kisujnyi vastag húsogácsát formálunk. Mindegyikre egy lecsöpögtetett ananászkarikát rakunk. 2-2 szelet szalonnát kereszt alakban egymásra teszünk. Az ananászos húsogácsát rárakjuk, a kilógó szalonnaszeletekkel befedjük. Ahol a szalonna összeér, hústűvel megtűzzük, hogy ne nyíljon ki sütés közben. (Ha speciális formában sütjük, akkor erre nincs is szükség.)
2. Rostélyra fektetjük és izzó, de nem túl forró faszénparázs fölött, többször megforgatva 8-10 perc alatt megsütjük. Közben olajjal (zsírral) kenegetjük, hogy jó szaftos maradjon, ne száradjon ki.

Jó tanács

- A sütést megkönnyíti, ha a képen is látható hamburgersütő formában készítjük.

6 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 365 kcal