

Libamájás borjúburger

2	160	4
Nehézség	Perc	fő

Hozzávalók

- 230 g libamáj
- 360 darált borjúhús
- 2 db mogyoróhagyma
- 2 ág kakukkfű
- 1 ek. aprított petrezselyemzöld
- só
- őrölt fekete bors



1. Rakjuk keverőtálba a fél centis kockákra vágott libamájat, a húst, a nagyon finomra vágott mogyoróhagymát, a felaprított kakukkfűvet és petrezselymet. Sózzuk, borsozzuk és kézzel alaposan keverjük össze. Jól nyomkodjuk meg, hogy az alkotórészek összetapadjanak.
2. Osszuk a masszát négy egyenlő részre, formáljunk belőlük golyókat, majd nyomkodjuk laposra. Legalább 2 órára vagy 1 éjszakára tegyük hűtőbe, hogy jól összeálljanak. Ne süssük hűtés nélkül a burgereket, különben a libamáj azonnal zsírrá alakul, és kifolyik a húspogácsából.
3. Közepes hőfokon hevítjük fel a grillserpenyőt vagy rácst. Tegyük bele a burgereket, és mindkét oldalukat kb. 6-7 percig grillezzük. Sütés közben csak egyszer fordítsuk meg a húsokat.
4. Állítsuk össze a hamburgert ízlés szerint.

