**Znudziły ci się kiełbaski z grilla? Wypróbuj te przepisy na aromatyczne burgery**

**Kiełbaski z grilla to polski klasyk, jednak nasz repertuar grillowanych dań zdecydowanie nie powinien się na nich zamykać. Do wyboru mamy równie pyszne, a jednak mniej typowe opcje jak kofty czy burgery. Te ostatnie możemy przygotować na milion sposobów, dzięki czemu każdy znajdzie coś dla siebie.**

Burgery nie są zbyt częstym wyborem Polaków podczas sezonu grillowego, a zdecydowanie nie powinno tak być. Soczyste i odpowiednio przypieczone burgery z dodatkiem chrupiącej bułki oraz świeżych warzyw i podkreślających smak kompozycji sosów to doskonała opcja dla każdego. Poniższe przepisy świetnie sprawdzą się u poszukiwaczy nowych smaków.

**Burger z… ananasem!**

Ananas nie jest owocem, którego większość z nas spodziewałaby się w burgerze, a jednak potrafi stworzyć bardzo ciekawą całość. To przepis dla osób, które nie boją się słodkich nut w wytrawnych potrawach.

Składniki

burgery z ananasem OneDayMore - 2 szt.

bułki do burgerów - 2 szt.

ananas - 1 puszka

masło - 200 g

Awokado - 1 szt.

Majonez - 200 g

Miód - 10 g

Sok lub zakwas z buraków - 20 ml

pomidory - 200 g

zielony ogórek - 100 g

rukola - 50 g

Przygotowanie

Różowy majonez: mieszamy majonez z sokiem z buraka oraz miodem.

Grillujemy burgery oraz plastry ananasa po 2-4 minuty z obu stron, równocześnie grillujemy posmarowane masłem i przekrojone bułki na maśle i smarujemy je różowym majonezem. Na połówkach bułek układamy kolejno rukolę, burgera, ananasa, pomidora, awokado, zielonego ogórka. Przykrywamy drugą częścią bułki.

**W amerykańskim stylu, czyli burger BBQ**

Sos BBQ ma swoich zwolenników, jak i przeciwników, ale zamiast korzystać ze sklepowych gotowców, najlepiej spróbować przyrządzić go samodzielnie w domu. To opcja dla zwolenników dymnych smaków, która świetnie sprawdzi się podana z grubo krojonymi frytkami.

Składniki na burgera

burgery ze śliwką i wędzoną papryką OneDayMore - 2 szt.

bułki do burgerów - 2 szt.

masło - 200 g

roszponka - 2 garście

pomidor - 200 g

czerwona papryka - 1 szt.

prażona cebulka - 50 g

Składniki na sos BBQ:

biała cebula - 300 g

czosnek - 10 g (2 ząbki)

suszone śliwki - 50 g

czerwona papryka - 1 szt.

ketchup - 200 ml

wędzona papryka - 5 g

kakao - 2 g

cynamon - 1 g

miód - 10 g

sól - do smaku

mielony czarny pieprz - do smaku

Składniki na marynowaną czerwoną cebulkę

czerwona cebula - 200 g

ocet winny - 200 ml

cukier - 50 g

świeży rozmaryn - 1 gałązka

sól - szczypta

Przygotowanie

Sos BBQ: Białą cebulę, czosnek, suszone śliwki i czerwoną paprykę drobno siekamy i łączymy w miseczce. Dodajemy ketchup, wędzoną paprykę, kakao, cynamon, miód, sól i pieprz. Dokładnie mieszamy.

Marynowana czerwona cebula: Czerwoną cebulę kroimy w krążki, grillujemy na rozgrzanym ruszcie, a następnie zalewamy zalewą z octu, cukru i rozmarynu. Delikatnie doprawiamy solą. Odstawiamy.

Burgery: Na tym samym ruszcie grillujemy paprykę pokrojoną na mniejsze kawałki (ok. 5 minut z każdej strony), burgery OneDayMore (ok. 3 minut z każdej strony) i przekrojone na pół bułki posmarowane masłem (aż się zarumienią).

Podpieczone bułki smarujemy śliwkowym sosem BBQ. Na dolnych częściach bułek układamy kolejno: roszponkę, grillowane burgery OneDayMore, pomidora pokrojonego w plastry, grillowaną paprykę, porcję marynowanej czerwonej cebuli i porcję prażonej cebulki.

Górne części bułek posmarowane sosem układamy na wierzchu i lekko dociskamy.

Burgery z grilla świetnie sprawdzą się jako danie dla małych i dużych, które możemy zaaranżować na ogrodowym przyjęciu w formie DIY. Wystarczy tylko przygotować i wystawić różne składniki oraz sosy, aby każdy mógł skomponować swojego własnego, idealnie dopasowanego do gustu burgera.

OneDayMore to polski producent musli, owsianek, przekąsek, a także roślinnych alternatyw mięsa. Firma powstała w 2016 roku w Poznaniu i od tego czasu dynamicznie się rozwija, poszerzając portfolio produktów oraz grono kontrahentów polskich i zagranicznych. Obecnie posiada dwie fabryki oraz dwie linie produktowe typu convenience – szybkich i łatwych w przygotowaniu pozycji. Oferta jest skierowana do ludzi aktywnych zawodowo, zajętych, a jednocześnie chcących jeść zdrowo. Składy bazują na surowcach naturalnego pochodzenia, dzięki czemu pozytywnie wpływają na zdrowie, a tym samym wydłużają życie. Stąd nazwa – OneDayMore – czyli „jeden dzień więcej”. Produkty dostępne są w dużych sieciach handlowych w Polsce oraz na 16 rynkach zagranicznych. Firma posiada sklepy internetowe w Polsce, Niemczech i Francji.

**Kontakt dla mediów:**

Paulina Bartkowska

e-mail: paulina.bartkowska@goodonepr.pl

tel. + 48 796 996 844

Angelika Zarzycka

e-mail: angelika.zarzycka@goodonepr.pl

tel. + 48 796 996 303