



## Burger della colazione con carne di manzo, bacon e uovo al tegamino

Per 10 burger:

10	panini per hamburger con sesamo, art. 2434
1.500 g	di carne macinata di manzo
10	cucchiaini di salsa Worcester
40	fettine di Bacon
10	uova
10	rösti di patate
1	cetriolo da insalata
4	pomodori

- 1 Mescolare la carne macinata con la salsa Worcester e formare 10 hamburger. Passarli in padella con olio. Arrostire brevemente anche il bacon.
- 2 Preparare una dopo l'altra le uova al tegamino. Preparare i rösti seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Lavare il cetriolo e i pomodori e tagliarli a fette.
- 3 Comporre il burger: sulla parte inferiore del pane adagiare il burger, poi il rösti. Successivamente le fette di cetriolo e di pomodoro per finire l'uovo al tegamino. Chiudere con la parte superiore del pane e servire.



**consiglio**

Le cipolle possono essere caramellate anche con aceto di vino rosso e zucchero.