

Ποιος μπορεί να αντισταθεί σε ένα ζουμερό μπέργκερ; Σε αυτή τη συνταγή το συνδύασα με ελληνικές γεύσεις και το αποτέλεσμα με εξέπληξε κάτι παραπάνω από ευχάριστα. Δοκιμάστε μπέργκερ αλά ελληνικά!

## Τι θα χρειαστείτε

600 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος από λάπα

4 ψωμάκια για μπέργκερ

180 γρ. φέτα

70 γρ. γάλα

Αγγουράκια τουρσί

Ελιές σε ροδέλες

Κάπαρη

Κρεμμύδι σε ροδέλες

Ντομάτα σε ροδέλες

Ρίγανη

Φύλλα baby σπανάκι

Δυόσμος

Αλάτι και πιπέρι

# Μπέργκερ αλά ελληνικά

## Εκτέλεση συνταγής

Ζητάμε από τον κρεοπώλη κιμά από λάπα, μία φορά περασμένο.

Το καλό μπέργκερ είναι ζουμερό και δεν θέλει τίποτα άλλο εκτός από μυρωδικά. Δεν βάζουμε δηλαδή ψωμί, φρυγανιά, αυγό κλπ όπως στα ελληνικά μπιφτέκια.

Βάζουμε αλάτι, πιπέρι, λίγη ρίγανη και λίγο δυόσμο στον κιμά.

Πλάθουμε σε μπιφτέκια χωρίς να πιέσουμε πολύ τον κιμά, για να μπορεί να περνάει η θερμοκρασία από μέσα του και να ψηθεί σωστά. ΔΕΝ ζυμώνουμε, απλά τον πιέζουμε να πάρει το γνωστό σχήμα του μπέργκερ, δηλαδή έναν πεπλατυσμένο δίσκο πάχους περίπου 2 δαχτύλων.

Βάζουμε ελάχιστο λάδι σε σχαροτήγανο ή άλλο τηγάνι και το αφήνουμε να κάψει. Τοποθετούμε τα μπέργκερ. Μόλις γίνουν από τη μία τα γυρνάμε από την άλλη και χαμηλώνουμε λίγο τη θερμοκρασία. Ψήνουμε ανάλογα τα γούστα μας, αλλά καλό είναι να μην το παραψήσουμε, να είναι ζουμερά.

Εν τω μεταξύ έχουμε ετοιμάσει τη σάλτσα φέτας. Σε ένα μπλεντεράκι βάζουμε τη φέτα, πιπέρι και τη χτυπάμε με το γάλα να γίνει κρέμα. Αν θέλουμε ανακατεύουμε σε αυτή αγγουράκι, ελιές και κάπαρη.

Σε άλλο τηγάνι βάζουμε λίγο τα ψωμάκια να ζεσταθούν από την κομμένη τους πλευρά.

Αλείφουμε με τη σάλτσα φέτας τα ψωμάκια.

Στήνουμε το μπέργκερ. Κάτω βάζουμε το μπιφτέκι, μια κουταλιά ακόμα από τη σάλτσα φέτας, από πάνω τη ντομάτα, το κρεμμύδι και τα φύλλα από το σπανάκι.

Σκεπάζουμε με το επάνω ψωμάκι.

Καλή σας απόλαυση!!

Αν θέλετε να φτιάξετε τα δικά σας [σπιτικά ψωμάκια για μπέργκερ](#) δείτε τη συνταγή εδώ

# Μπέργκερ αλά ελληνικά

## Βήμα προς Βήμα

1

Βάζουμε αλάτι, πιπέρι, λίγη ρίγανη και λίγο δυόσμο στον κιμά. Πλάθουμε σε μπιφτέκια χωρίς να πιέσουμε πολύ τον κιμά, για να μπορέσει να περνάει η θερμοκρασία από μέσα του και να ψηθεί σωστά. ΔΕΝ ζυμώνουμε, απλά τον πιέζουμε να πάρει το γνωστό σχήμα του μπέργκερ, δηλαδή έναν πεπλατυσμένο δίσκο πάχους περίπου 2 δαχτύλων.

2

Βάζουμε ελάχιστο λάδι σε σχαροτήγανο ή άλλο τηγάνι και το αφήνουμε να κάψει. Τοποθετούμε τα μπέργκερ. Μόλις γίνουν-από τη μία τα-γυρνάμε από την άλλη και χαμηλώνουμε λίγο τη θερμοκρασία. Ψήνουμε ανάλογα τα γούστα μας, αλλά καλό είναι να μην το παραψήσουμε, να είναι ζουμερά.-

3

Εν τω μεταξύ έχουμε ετοιμάσει τη σάλτσα φέτας. Σε ένα μπλεντεράκι βάζουμε τη φέτα, πιπέρι και τη χτυπάμε με το γάλα να γίνει κρέμα. Αν θέλουμε ανακατεύουμε σε αυτή αγγουράκι, ελιές και κάπαρη.

4 Σε άλλο τηγάνι βάζουμε λίγο τα ψωμάκια να ζεσταθούν από την κομμένη τους πλευρά.

5 Αλείφουμε με τη σάλτσα φέτας τα ψωμάκια.-

6 Στήνουμε το μπέργκερ. Κάτω βάζουμε το μπιφτέκι, μια κουταλιά ακόμα από τη σάλτσα φέτας, από πάνω τη ντομάτα, το κρεμμύδι και τα φύλλα από το σπανάκι.

7 Σκεπάζουμε με το επάνω ψωμάκι. Καλή σας απόλαυση!!