

Pljeskavica com pico de gallo de pimentão num pão com manteiga

Tempo total **19 Mins.** **12 Mins.** Tempo de preparação **7 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para a pljeskavica:

200 g	de cebolas brancas bem picadas
30 g	de alho bem picado
1 kg	de carne de vaca picada
800 g	de borrego picado
20 g	de paprica doce em pó
10 g	de fermento em pó
100 ml	de óleo de girassol
20 g	de sal

Para o pico de gallo:

250 g	de pimentos vermelhos cortados em cubos finos
250 g	de pimentos amarelos cortados em cubos finos
250 g	de pimentos verdes cortados em cubos finos
150 ml	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>
150 g	de cebola roxa bem picada
2 g	coentros frescos, finamente picados

Para os pães:

10	pães de hambúrguer, 75 g cada
150 ml	de manteiga

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misture a cebola, o alho, a carne picada, a paprica em pó e o fermento até obter uma massa homogénea e forme hambúrgueres de 190 g.. Frite ou grelhe de ambos os lados em óleo de girassol quente durante cerca de 4 minutos.

Passo 2

Misture a paprica, o molho Kikkoman Kimchi Chili, a cebola e os coentros.

Passo 3

Corte os pães ao meio e aloure os lados cortados em manteiga durante 3 minutos em lume médio.

Passo 4

Espalhe o molho na parte de baixo dos pães, coloque os hambúrgueres por cima e sirva coberto com a segunda metade do pão.