

## *Hakuna cheese bacon*

### **Składniki:**

Na 1 porcję:

#### ➤ Hamburger:

- 1 bułka pełnoziarnista pszenna
- 4 plasterki bekonu
- 2 sztuki mięsa wołowego
- 2 plasterki sera cheddar
- 95ml płynnego sera cheddar
- 10ml mleka

#### ➤ Frytki:

- 100g ziemniaków
- sól
- proszkowany czosnek
- olej



### **Sposób przygotowania:**

#### **Hamburger:**

Ser płynny cheddar wlać do garnka i wymieszać na małym ogniu z mlekiem, a bułkę pokroić na 3 części. Dwie sztuki mięsa wołowego usmażyć jednocześnie z plasterkami boczku. Plaster sera cheddar w trakcie smażenia ułożyć na mięsie, a na nim usmażony bekon i połączyć ciepłym przygotowanym wcześniej sosem serowym. Jedno mięso wraz z serem i boczkiem położyć na spodzie bułki, przykryć środkową częścią, a następnie przyłożyć drugim mięsem wołowym, serem i bekonem oraz zakryć bułką. Napęlić strzykawkę sosem serowym i wbić na czubku hamburgera.

#### **Frytki:**

Umyć ziemniaki w mundurkach i pokroić na frytki, następnie usmażyć na frytkownicy w głębokim oleju. Potem zmieszać sól i proszkowany czosnek i doprawić nimi frytki. Całe danie nałożyć na talerz, można podawać razem z ketchupem.

## Tuna bowl

### Składniki:

Na 1 porcję:

- 200g ryżu
- 25ml sosu sojowego
- Japanese mayonnise
- 50g tuńczyka
- 25g awokado
- 25g soi zielonej
- 10g kawioru
- Szczypiorek
- Papryka ostra
- Furikake



### Sposób przygotowania:

Umyć trzykrotnie ryż i ugotować go. W tym czasie pokroić tuńczyka w kostkę i wymieszać z sosem sojowym. Awokado obrać i pokroić w kostkę. Ryż nałożyć do miski, a następnie wymieszać z sosem sojowym. Na wymieszanym wcześniej ryżu nałożyć japanese mayonnise. Na sosie ułożyć wzdłuż miski rybę. Obok ryby ułożyć pokrojone awokado, zieloną soję i kawior. Całość posypać furikake, ostrą papryką i szczypiorkiem.