

# Μπιφτέκια με σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς [video]

Ένας πολύ απλός τρόπος για να φτιάξετε σπιτικά μπιφτέκια με μία πεντανόστιμη σάλτσα γλυκιάς πιπεριάς. Το καλό με τα σπιτικά burger είναι ότι μπορούμε να επιλέξουμε τον κιμά που θα χρησιμοποιήσουμε. Εκτός όμως από αυτό βάζουμε μέσα στη συνταγή την θετική μας ενέργεια, καλή διάθεση και αγάπη που είναι τα πιο σημαντικά συστατικά σε κάθε συνταγή. Ας φάμε τώρα κρέας γιατί σε λίγες μέρες ξεκινάει η νηστεία της Σαρακοστής και εκτός αυτού, έτσι πως πάει η χώρα, μπορεί και το κρέας σε λίγο καιρό να είναι ιδιαίτερα δυσεύρετο και ακριβό! Όχι οτι θα πάθουμε και τίποτα δηλαδή..! Μπορεί και να μας κάνει καλό!

## **Υλικά**

1 κιλό μοσχαρίσιο κιμά  
1-2 κουταλιές ελαιόλαδο  
5 πιπεριές φλωρίνης  
Αποξηραμένο σκόρδο  
Αποξηραμένο κρεμμύδι  
Αποξηραμένο σέλινο  
Ρίγανη  
Μπούκοβο

[Μείγμα μυρωδικών για κρέας](#)

[Πικάντικο Μείγμα μυρωδικών για τυριά](#)

Μαϊντανός  
Αλάτι

## **Εκτέλεση**

Ξεκινάς με τις πιπεριές τις οποίες βράζεις περίπου για ένα τέταρτο μέχρι να μαλακώσουν. Όση ώρα βράζουν, ετοιμάζεις τη ζύμη για τα μπιφτέκια. Βάζεις τον κιμά, το αποξηραμένο σκόρδο, το κρεμμύδι, το σέλινο, λίγο αλάτι, τη ρίγανη και τον άνηθο ή το μείγμα μυρωδικών, σε ένα μπολ και ανακατεύεις με τα χέρια σου. Ζυμώνεις και πλάθεις μικρά μπιφτέκια(5-6). Βάζεις λίγο λάδι σε ένα κομμάτι ρολό χαρτί και αλείφεις το τηγάνι. Τηγανίζεις τα μπιφτέκια και τα γυρνάς μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές, για περίπου 10-15 λεπτά. Αν θέλεις μπορείς να προσθέσεις και φέτες γραβιέρας πάνω από τα μπιφτέκια, το οποίο θα λιώσει όσο τα τηγανίζεις και θα τα κάνει ακόμη πιο νόστιμα! Όταν οι πιπεριές βράσουν, αφαιρείς τη φλούδα τους, τις κόβεις σε κομμάτια και τις ρίχνεις στο μπλέντερ. Προσθέτεις το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αλατοπίπερο, λίγο μαϊντανό και λίγο μπούκοβο και χτυπάς καλά. Η σάλτσα είναι έτοιμη και τη σερβίρεις σε ένα μικρό μπολάκι. Σε ένα μεγάλο πλατύ πιάτο βάζεις τα μπιφτέκια, μερικές φέτες φρέσκια ντομάτα, 2-3 φέτες ψωμί και το μπολάκι με τη σάλτσα! Επίσης μπορείς να απολαύσεις τη συνταγή και σε μορφή χάμπουργκερ!

## **Καλή όρεξη!**

ΒΡΕΙΤΕ ΚΙ ΑΛΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΚΑΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΣΤΟ [keftedes.gr](http://keftedes.gr)

[ΔΕΙΤΕ ΕΔΩ ΤΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ](#)

