



## רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר טחון ללא הרבה שומן
- 1/4 4/1 כוס בצל קצוץ
- 1/4 4/1 כוס פלפל ירוק חריף קצוץ
- 1/2 2/1 כפית אבקת שום
- כפית חרדל
- 3/4 4/3 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- כפיות סוכר חום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס לפי הטעם
- לחמניות מיני בורגר קלויית בתנור
- לפי הטעם מיונז על פי הטעם
- לפי הטעם קטשופ 750 גרם אסם על פי הטעם
- עגבנייה פרוסה לעיגולים
- בצל סגול פרוס
- ראש חסה לעיטור

## הכנה

1. מזהיבים במחבת כבדה את הבצל, מוסיפים את הבשר והפלפל הירוק הקצוץ. שופכים את הנוזלים.
2. מוסיפים את אבקת השום, החרדל, הקטשופ והסוכר החום. מערבבים היטב. מבשלים במשך כ-30 דקות, טועמים ומתקנים תיבול עם מלח ופלפל.
3. להגשה, חוצים את הלחמניה לשניים, על צד אחד מניחים רבע מתערובת הבשר ועל צידה השני מניחים את הירקות, קטשופ ומיונז למי שאוהב.
4. המנה הפופולארית ביותר של המטבח האמריקאי- בשר בקר עסיסי טחון בתוספת של בצל מטוגן, צ'ילי חריף ותבלינים, מוגש עם ירקות על לחמניה מתוקה. במקור, המאכל נקרא בשם זה בשל העובדה שהבשר הטחון נוטה ליפול אל מחוץ לכריך, דבר היוצר מראה מרושל (באנגלית: "סלופי"). השם "ג'ו" אינו מתייחס לאדם כלשהו, אלא מדובר בסתם שם טיפוסי (כמו השם "משה" בעברית).

30 דקות 🕒

4 servings 4 🍴