

Burger z grilla.

Autor: **Docherro**Przepisów: **1031** Ocena: **21422**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500g polędwicy wołowej
- 3 łyżeczki musztardy czeskiej
- jajko, pieprz, sól
- 4 bułki z sezamem
- 4 plasterki sera żółtego
- papryki czerwona, zielona, żółta, czerwona
- cebula, pomidorki, ogórek surowy
- sos czosnkowy-180ml jogurt naturalny, ząbek czosnku, sól, łyżeczka musztardy czeskiej
- Ketchup

Sposób przygotowania:

- 1 Polędwicę wołową wyrobić z musztardą, jajkiem, solą i pieprzem. Uformować cztery kotlety, dać na tackę na grilla lub na patelnię grillową. Obrócić podczas grillowania.



- 2 Na gorące burgery położyć ser żółty, żeby się rozpuścił. Bułki przekroić na poł i zapiec na grillu.

Zrobić sos czosnkowy, do jogurtu wycisnąć czosnek posolić, dodać musztardę i wymieszać



- 3 Zrobiłam dwa burgery z sosem czosnkowym i dwa z ketchupem
Bułkę posmarować, dać burgera, papryki, cebulę, pomidorki, plasterki ogórka i polać sosem lub ketchupem.
Przykryć wierzchem bułki.



- 4 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: