

Burgery wołowe klasyczne



Autor: **daria7**

Przepisów: **6** Ocena: **135**

3-4 os.
 30 min
 łatwe
 przystępne



Składniki:

- 800 mielonej wołowiny (polecam karkówkę zmielić samodzielnie lub inne tłustsze kawałki)
- 2 łyżki oleju np. rzepakowego
- łyżeczka czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka sosu Worcester
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka ketchupu
- Bułki do hamburgerów
- Sałata
- Pomidor
- Cebula
- Ogórek konserwowy lub kiszony
- ser cheddar
- sos do hamburgerów lub ketchup wymieszany z majonezem

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki mieszamy i wyrabiamy ok 3min, dzielimy mięso na 4 części. Zwilżamy dłonie wodą i formujemy płaskie okrągłe burgery, większe niż średnica bułek (skurczą się przy smażeniu). Smażymy na 2 łyżkach oleju ok 3-4 min z każdej strony, bądź dłużej jeżeli chcemy mięso całkiem wysmażone.
- 2 Gdy mięso się smaży, podgrzewamy w piekarniku bułki z plastrem sera, kroimy warzywa i składamy burgera, nie żałując sosu. Podajemy z frytkami lub samodzielnie.

Sos do burgerów to: wymieszaj: 4 łyżki majonezu stołowego, 3 łyżki ketchupu, 2 łyżeczki musztardy stołowej, gotowe!



Twoje notatki do przepisu: