

# Domowe burgery



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **231** Ocena: **8141**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 8 bułek z sezamem (przepis: w linku na dole przepisu oraz moich przepisach na smakerze)
- 700 g mielonego wieprzowo-wołowego
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 1/3 łyżeczki ostrej papryki
- sól i pieprz do smaku
- 1 jajko
- 8 liści sałaty
- 2 pomidory
- 1 ogórek
- 1/2 cebuli
- sos czosnkowy bądź majonez i keczup
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Domowe ciepłe bułki z sezamem kroimy na pół. Następnie do miski wkładamy mielone oraz wszystkie przyprawy i jajko. Wszystko mieszamy do połączenia składników. Z mięsa formujemy 8 płaskich okrągłych kotletów. Smażymy na patelni grillowej lekko posmarowanej olejem bądź klasycznej patelni z większą ilością oleju. Do każdej bułki wkładamy sałatę, mięso, pomidora, ogórka oraz cebule a na końcu polewamy keczupem oraz majonezem chyba że mamy ochotę na własny sos czosnkowy.
- 2 Sos czosnkowy: 3 łyżki majonezu, 1 łyżka jogurtu naturalnego, 2 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę, 1/2 łyżeczki orygano, sól, pieprz oraz szczypta cukru.

Bułeczki z sezamem:

[https://matfi.pl/p/58/2183/krzeselko-do-karmienia-lionelo-linn-plus-grey-krzeselka-do-karmienia-karmienie-dziecka.html?gclid=Cj0KCQiAieTUBRCaARIsAHeLDCSOXFWiSEzrhk2uOrRNoWJE9jNDCoLc8XiY8qH8bQbXo7Lt0RU7gV4aAnCjEALw\\_wcB](https://matfi.pl/p/58/2183/krzeselko-do-karmienia-lionelo-linn-plus-grey-krzeselka-do-karmienia-karmienie-dziecka.html?gclid=Cj0KCQiAieTUBRCaARIsAHeLDCSOXFWiSEzrhk2uOrRNoWJE9jNDCoLc8XiY8qH8bQbXo7Lt0RU7gV4aAnCjEALw_wcB)

## Twoje notatki do przepisu: