

# domowe burgery

Autor: **agafia**Przepisów: **317** Ocena: **2555**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- mielona wołowina dobrej jakości - 500 g
- jajko - 1 szt
- cebula - 1 mała
- musztarda dijon - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 4 łyżki
- sól, pieprz
- DODATKOWO:
- bułki do hamburgerów - 4 szt
- rukola, sałata lub szpinak (co kto lubi)
- ogórek konserwowy
- pomidor
- czerwona cebula
- majonez, ketchup

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w drobną kostkę. W misce wymieszać mielone mięso z cebulą, jajkiem i tartą bułką. Dodać pozostałe składniki, dokładnie wyrobić.
- 2 Masę podzielić na cztery części, uformować okrągłe kotlety.
- 3 Na gorącej patelni (grillowej lub zwykłej), z niewielką ilością tłuszczu, smażyć burgery po około 3 minuty z obu stron.
- 4 W międzyczasie bułki przekroić na pół, lekko podpiec w piekarniku przez kilka minut, żeby były ciepłe i chrupiące. Umyć i osuszyć sałatę. Ogórek, pomidor i cebulę pokroić w plastry.
- 5 Połówki bułek posmarować cienko majonezem, Na dolnej połówce położyć rukolę (lub inną ulubioną zieleninę), następnie usmażony burger i plastry warzyw. Polać ketchupem, przykryć drugą połówką bułki.



Twoje notatki do przepisu: