

# Domowe burgery z grilla.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1745** Ocena: **28255**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- mięso mielone wieprzowe 50 dag
- bułka tarta 4 łyżki
- jajko 1 sztuka
- czarny pieprz do smaku
- czosnek granulowany 1 łyżeczka
- cebula połowa
- zioła prowansalskie 1 łyżeczka
- sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone mieszamy z bułką tartą, jajkiem, przyprawami i drobniutko pokrojoną cebulą. Z mięsa formujemy burgery i wykładamy na grilla. Pieczemy na dobrze rozgrzanym grillu po około 10 minut z każdej strony. Gotowe kotlety podajemy z pieczywem i sosem czosnkowym.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: