

Domowe cheeseburgery



Autor: **smacznie_na_talerzu**
Przepisów: **102** Ocena: **540**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- SKŁADNIKI:
- 500g mięsa mielonego wołowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu mielonego
- 1 łyżeczki papryki czerwonej
- mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- odrobina wody •olej do smażenia
- SOS:
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka ketchupu
- 1 łyżeczki czerwonej papryki
- DODATKOWO:
- liście sałaty
- ser żółty-plastry Hochland
- pomidor
- ogórek
- cebula czerwona

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek pokrój w kostkę. Dodaj do mięsa z pozostałymi składnikami. Wyrabiaj dłonią do momentu, aż połączą się wszystkie składniki. Mięsną masę odstawić do lodówki na godzinę. Wszystkie składnik wymieszać do połączenia. Mięso podziel na 4 równe części i w ringach uformuj kotlety o średnicy 10cm. Mięso ponacinać tworząc kratę. Smaż na rozgrzanym oleju po 3-4 minuty z każdej strony.

2 ZŁOŻENIE BURGERÓW:

Na bułce połóż liść sałaty, mięso, sos, plaster sera, pomidora, ogórka i cebuli. Każdy może złożyć burgery wg własnych upodobań.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: