

Domowe hamburgery



Autor: **agnieszka row**
Przepisów: **197** Ocena: **8782**

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1/2 kg mięsa mielonego wołowego
- 1 mała cebula
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka miodu
- 2 pomidory
- sałata lodowa
- bułki
- majonez
- olej do smażenia
- 1 jajko
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Dodajemy ją do mięsa, przyprawiamy solą i pieprzem oraz wlewamy łyżkę sosu Worcestershire. Dodajemy również 1 jajko. Wszystko starannie mieszamy.
- 2 Do miseczki nalewamy wodę, maczamy w niej ręce i mokrymi dłońmi formujemy burgery. Każdego burgera po uformowaniu nacinamy nożem wzdłuż i w poprzek (żeby nie pękał podczas smażenia).
- 3 Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron.
- 4 Bułki kroimy na pół i kładziemy na rozgrzanej patelni, aż się zarumienią. To sprawi, że będą chrupiące i pachnące.
- 5 Sos:
Do miseczki wlewamy 2 łyżki majonezu i 1 łyżeczkę miodu. Wszystko mieszamy.
- 6 1 połowę bułki smarujemy sosem miodowo-musztardowym, drugą majonezem. Układamy sałatę, burgery i pokrojone w plastry pomidory.
- 7 Tak przygotowanego burgera możemy przekłuć patyczkiem do szaszłyków - będzie ładniej się prezentował.
- 8 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: