

Hamburgery



Autor: **MojaKuchnia**
Przepisów: 52 Ocena: 2598

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 400 g mielonego mięsa wołowego (nie może być zbyt tłuste)
- 1 jajko
- 1/2 żółtej cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 4 bułki do hamburgerów
- 1 czerwona cebula
- 1 pomidor
- 2 ogórki kiszane
- 4 plastry sera
- 4 liście sałaty lodowej
- 4 łyżki majonezu
- 2 łyżeczki musztardy
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 łyżeczka rozmarynu
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso solimy, dodajemy przyprawy i dokładnie mieszamy, dodajemy jedno jajko i ponownie mieszamy. Odstawiamy na 10 minut.

W tym czasie drobno kroimy pół żółtej cebuli, solimy, wygniatamy żeby puściła sok i podsmażamy na niewielkiej ilości oliwy, na koniec dodajemy ząbek posiekanego czosnku.

Zeszkloną cebulę z czosnkiem dodajemy do mięsa i dokładnie mieszamy. Doprawiamy do smaku czarnym pieprzem.

- 2 Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni.

Formujemy hamburgery i obsmażamy na rozgrzanej patelni bez tłuszczu – z każdej strony po 2 minuty.

Przekładamy hamburgery na ruszt i pieczemy w piekarniku przez 10 minut (jeśli mają być krwiste to przez 6 minut).

Na koniec pieczenia dokładamy do piekarnika bułki, tak aby się podgrzały.

W tym czasie przygotowujemy dodatki, a majonez mieszamy z musztardą.

Po upieczeniu składamy hamburgery wedle własnego uznania.



Twoje notatki do przepisu: