

Moje domowe burgery czyli wolna amerykanka :)



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **576** Ocena: **17277**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 duże bułki do burgerów z sezamem
- Mięso:
 - 400-500g dobrej jakości mięsa mielonego
 - 1 mała cebula
 - 2 łyżki sosu sojowego
 - 2 łyżki jogurtu naturalnego
 - żółtko
 - 1 ząbek czosnku - drobno posiekany
 - sól, pieprz
- Sos:
 - 3 łyżki majonezu
 - 1 łyżeczka musztardy
 - 1 łyżka keczupu
 - sok z cytryny
 - chili w proszku
 - (lub gotowy sos do burgerów)
- Dodatki:
 - Sałata lodowa
 - 1-2 pomidory
 - 4 plastry sera
 - 2 duże korniszony lub ogórki kiszane
 - mała czerwona cebula
 - prażona cebulka

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy dodatki - rwiemy i myjemy sałatę. Cebulę i pomidory kroimy w plastry. Ogórki przekrawamy wzdłuż na cienkie plasterki.

Łączymy składniki sosu. Dodajemy niewielką ilość soku z cytryny i szczyptę chili.

Bułki przekrawamy na pół i opiekamy na grillu lub w tosterze na chrupiąco.

Składniki na kotlety mieszamy, wyrabiamy i doprawiamy. Formujemy 4 kotlety i grillujemy z obu stron do zrumienienia - możemy też usmażyć na zwykłej patelni. Pod koniec kładziemy na

mięsie ser, żeby trochę się rozpuścił.

Składamy burgery w dowolnej kolejności. U nas wygląda to tak :

-smarujemy dolną bułkę sosem - przykrywamy sałatą - układamy mięso z serem - plasterki ogórków - pomidora - cebuli. Posypujemy prażoną cebulką i znów polewamy sosem.

Przykrywamy całość bułką i zjadamy :) Same lub z frytkami...

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: