

Góralski burger

Autor: **TeleMax**Przepisów: **661** Ocena: **5692**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pół kg mielonej wołowiny
- sól
- pieprz
- łyżka musztardy
- żółtko
- po 2 łyżki wody i natki pietruszki
- szalotka
- 2 ząbki czosnku
- łyżka masła. Dodatkowo:
- 4 oscypki
- kiszony ogórek
- czerwona cebula
- pomidor
- 4 bułki
- 4 plastry boczku
- liście szpinaku

Sposób przygotowania:

- 1 Szalotki posiekaj i podsmaż na maśle. Dodaj do mięsa z żółtkiem, wodą, roztartym czosnkiem, przyprawami, musztardą i posiekaną natką. Całość wymieszaj i uformuj burgery.
- 2 Podsmaż mięso na rozgrzanym oleju razem z plastrami boczku i oscypkami.
- 3 Bułki przekrój na pół i podpiecz w piekarniku.
- 4 Do środka pieczywa włóż kolejno: kilka liści świeżego szpinaku, burgera, plastry pomidora, ogórka, cebuli, gorący oscypek oraz podsmażony plaster boczku.
- 5 Zepnij bułkę wykałaczkami. Możesz ją ponownie włożyć do piekarnika.
- 6 Czas przygotowania: 40 min. Ilość kalorii na 1 porcję: 420. Stopień trudności: średnie.

Źródło: Telemax

Twoje notatki do przepisu: