

Hamburger z dodatkiem szpinaku.

Autor: **Docherro**Przepisów: **861** Ocena: **18061**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mięso wp.od szynki 500g
- cebula 1 szt ,jajka 2 szt
- czosnek suszony 2 łyżeczki
- imbir w proszku 2 łyżeczki
- czubryca zielona 1 łyżeczka
- Curry 1,5 łyżeczki
- papryka wędzona 1 łyżeczka
- szpinak 450g świeży(może być mrożony)
- czosnek 4-5 ząbków
- bułki do hamburgerów 4szt
- Ogórek,papryka,czerwona cebula ,pomidor -do przełożenia bułek
- tłuszcz do smażenia
- Bułka tarta ,sól i iepz
- ser żółty kilka plastrów
- masło 1-2 łyżki do szpinaku

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozpuścić kopałą łyżkę masła,wrzucić wypłukany szpinak posolić i poddusić przez 10min.
Dodać czosnek przeciśnięty przez praskę i smażyć do odparowania wody.



- 2 Przygotować dodatki, paprykę, ogórek, cebulę i pomidor.



- 3 Mięso zmielone doprawić przyprawami, jajkami, formować kotlety obtoczyć w bułce tartej i usmażyć.



- 4 Bułki zrumienić w piekarniku lub opiekaczu, z plasterkiem sera żółtego. Na wierzch położyć szpinak.



- 5 Na szpinaku ułożyć warstwę warzyw, położyć kotlet, na wierzch szpinak i warzywa. Przykryć drugą połówką zrumienionej bułki.



- 6 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: