

Hamburgery w domu



Autor: **marynka89**
Przepisów: 45 Ocena: 394



> 6 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- mielone, 1 opakowanie
- bułki do hamburgerów, 6 sztuk
- cebula biała, 1 sztuka
- pomidor, 1 sztuka
- ogórek zielony, 1 sztuka
- kukurydza, 3 łyżki
- sos berbeque
- majonez
- ketchup
- ser żółty, 6 plasterków
- sól, pieprz
- mąka, 1 łyżka
- jajko, 1 sztuka
- sałata zielona, 2 liście

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mielone mieszamy z jajkiem, mąką połowa drobno posiekanej cebuli i mąką, przyprawiamy solą i pieprzem, formujemy na "płaskie kotleciki" typu stek do hamburgera i smażyjemy na patelni bądź pieczemy na grillu.
- 2 Bułkę opiekamy w opiekaczu, kombiwarze lub grillu, żeby była ciepła i chrupka, Pomidora, ogórka kroimy w plastry cebulę na drobno, ser żółty można zetrzeć lub wrzucić w plasterkach. Na bułkę układamy mięsko, troszkę sałaty, pomidora, ogórka polewamy sosami, posypujemy kukurydzą i serem, kolejność w sumie obojętna jak widać na zdjęciu, byle było smacznie

Twoje notatki do przepisu: