

pyszne bułeczki nadziewane mięsem mielonym z dodatkami

Autor: **de_bono**

Przepisów: 7 Ocena: 10



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mięso mielone (np. pół na pół z łopatki i szynki), 50 dag
- Ser cheddar w palstrach (np. Hochland), 1 op.
- cebula biała, 1 szt. (nie duża)
- papryka czerwona (świeża lub marynowana), wg uznania
- ogórki konserwowe, wg uznania
- pomidor, 1-2 sztuki
- majonez
- przyprawy: sól, pieprz, ostra papryka, gyros
- bułeczki małe (np. kajzerki), 12 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Na niewielkiej ilości tłuszczu podsmażamy pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Przekładamy na talerzyk. Na patelnię z niewielką ilością oleju wrzucamy mięso, przyprawiamy do smaku (musi być pikantne) i smażymy. Pod koniec smażenia wrzucamy cebulę, pokrojoną w kostkę paprykę i ogórek. Wszystko dobrze mieszamy i jeszcze chwile podsmażamy. Następnie rozkładamy na mięsie plasterki sera i przykrywamy na chwilę patelnię aby ser się roztopił. Na koniec wszystko dobrze mieszamy. Tym sposobem mamy gotowy farsz do bułeczek.
- 2 Z bułek odkrajamy górną część (ale tak by potem można było je wyciętymi "kapeluszami" przykryć). Wydrążamy bułki, smarujemy środek spora ilością majonezu, na to kładziemy plaster pomidora a następnie farsz i przykrywamy bułkowym "kapeluszem". Można podawać od razu, można też włożyć jeszcze na chwilę gotowe bułki do piekarnika i chwile podpiec by stały się chrupiące. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: