

Chamburger z cukinią



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bułki	6 sztuk dużych
cukinia	1 średnia
mięso mielone	1/2 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
mąka	1 łyżka
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
liście sałaty	
ogórek	2 sztuki
pomidor	3 sztuki
kapusta biała	1/4 główki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Robimy surówkę: Kapustę szatkujemy, 2 pomidory i 1 ogórek kroimy w kostkę. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Mieszamy.

- KROK 2 Do mięsa mielonego dodajemy jajko, bułkę tartą, mąkę oraz do smaku pieprz, sól i przyprawę do wieprzowiny. Wszystko mieszamy. Następnie z mięsa formujemy płaskie kotlety i smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Cukinie obieramy i kroimy w plastry. Następnie smażymy. Cukinię możemy smażyć razem z kotletami. W czasie smażenia klopsów i cukinii podgrzewamy bułki w piekarniku.
- KROK 3 Gorące bułki przekrawamy i w środek wkładamy po 2 liście sałaty. Następnie między sałatę wkładamy 2 plastry cukinii, a między cukinię kotleta. Na wierzch nakładamy surówkę i całość polewamy ketchupem.