

Domowe burgery wołowe



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec wołowy	0.5 kg
cebula	1 szt.
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
tymianek	1/2 łyżeczki
natka pietruszki	1/2 łyżeczki
żółtko jajek	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, cebulę obrać i zmielić razem z mięsem. Dodać pozostałe składniki i wymieszać. Uformować kulki i widelcem spłaszczyć, aż będzie cienki burger (skurczy się w trakcie smażenia). Smażyć/ grillować na patelni grillowej lub grillu elektrycznym bez oleju ok. 3-5 min. z obu stron.