

Domowe hamburgery



ADVENTURESINTHEKITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

mięso wołowe	500 g
bułka do hamburgerów	4 szt
pomidor	1 szt
ogórek kiszony	2 szt
cebula	1 szt
sałata lodowa	1 szt
ser topiony	4 szt
olej do smażenia	
sól i pieprz	

Składniki na sos

ketchup pikantny	1 łyżka
majonez	1 łyżka
musztarda	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Domowe hamburgery

Bardzo dużo testowaliśmy przepisów na pyszne hamburgery. Kombinowałam z mięsem, przyprawiałam dużą ilością przypraw, dodawałam musztardę do mięsa i różne dziwne rzeczy ;D Jednak wystarczy surowe mięso uformować i przyprawić tylko solą i pieprzem z obu stron ;) Podam Wam dwie propozycje podania hamburgerów. Z boczkiem lub sałatą ;)

Przygotowanie:

Mięso wołowe przyprawiamy solą i pieprzem. Formujemy kulki i rozplaszczamy na taką wielkość jaką mamy bułkę ;)

Pomidora i ogórka kroimy w plastry, cebulę w kostkę.

Boczek (jeżeli dodajemy) Smażymy na patelni.

Na tej samej patelni co smażyliśmy boczek smażymy mięso ok.4 min z każdej strony. Najlepiej jest smażyć na patelni grillowej, nie dociskamy mięsa.

Bułki przekrawamy na pół i podpiekamy w piekarniku ok.3 min.

Układamy:

Bułka, ketchup, sałata, mięso, ser, pomidor, ogórek, cebula, musztarda lub majonez i bułka ;)