

Domowe hamburgery mięsne



CYNOWA_BEATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------|-----------|
| mięso mielone wołowe | 500 gram |
| sałata kędzierzawa | |
| bułka do hamburgerów | 2 szt. |
| becon | 4 plastry |
| musztarda | |
| majonez | |
| Cebulka smażona Prymat | |
| jajka | 1 szt. |
| cebula biała | 1 szt. |
| ogórek kiszony | 1 szt. |
| pomidor | 1 szt. |
| ser ementaler | |
| sól i pieprz | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czasem nachodzi nas ochota na małe co nieco i może nawet niezbyt zdrowego , jeśli mamy czas, najlepiej przygotować sobie samemu, takie złociste hamburgery i mieć pewność co jest w środku.

Podstawą jest dobór odpowiedniego mięsa , jeśli mamy możliwość zmielmy je sami świetnie nadaje się do tego wołowina lub mieszana wołowina z indykiem .Aby do chudego mięsa dodać więcej tłuszczu najlepszy jest surowy boczek. Sitko nie powinno być zbyt drobne a do zmielonego mięsa należy dodać odrobinę rozmąconego jajka z wodą.

Do wybranego mięsa dajemy przyprawy .Formujemy kotlety powinny być zwarte i miękkie . Smażymy je na patelni grillowej. Obok układamy plastry bekonu i zrumieniamy je.Zezłacamy na patelni cebulkę.

Bułkę dzielimy na 3 warstwy, smarujemy je musztardą i układamy na nich ser,kotlety,bekon i cebulkę. Grillujemy w piekarniku aż ser się rozpuści.
Przekładamy sałatą,ogórkiem ,papryczką, posypujemy prażoną cebulka.

Składamy w całość i przebijamy długa wykałaczka na środku.Podajemy gorące.

Smacznego :)