

Domowy hamburger



KUCHARAKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	0,5 kg
bułka do hamburgerów	4 szt
ser żółty	kilka plasterków
ogórki konserwowe	4 szt
sałata	kilka listków
cebula czerwona	1 szt
majonez	
ketchup pikantny	
musztarda	
sól i pieprz	
woda	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso doprawiamy solą, pieprzem, musztardą i wlewamy wodę. Wyrabiamy i dzielimy na 4 części, przygniatając spodem talerza, robimy cienkie placki (w trakcie smażenia bardzo się skurczą).
2. Cebule kroimy w drobną kostkę i dodajemy do musztardy, majonezu i ketchupu, (proporcja 1-1-1), w taki sposób powstaje sos. ogórki, których brakuje na zdjęciu :), kroimy w cienkie słupki. Ser żółty kroimy w cienkie plasterki i kładziemy wg. uznania na usmażonego z jednej strony kotleta, smażąc go z drugiej strony. Przekrojone bułki lekko przypiekamy na suchej patelni by były ciepłe i chrupiące. Na spód bułki smarujemy sos, następująco kładziemy sałatę, ogórka, mięso z serem i przykrywamy górną częścią bułki.
Na koniec wbijamy patyczek.