

## hamburger boczniakowy



### WYATTEARP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### na 2 szt

<b>bułka do hamburgerów</b>	2 szt
<b>boczniaki</b>	200 gr
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do panierowania

#### dodatkowo

<b>ser żółty</b>	2 plastry
<b>papryka czerwona</b>	kilka krążków
<b>cebula biała</b>	1/2 szt
<b>ogórek kiszony</b>	1 szt

#### sos

<b>ketchup pikantny</b>	2 łyżki
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>koperek</b>	1 łyżka

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      boczniki myjemy, osuszamy i siekamy w drobną kostkę
- KROK 2      podsmażamy z dodatkiem pokrojonej w kosteczkę cebuli ,doprawiam solą i pieprzem,dodajemy natkę pietruszki
- KROK 3      przekładamy na sitko ,następnie do miseczki jak masa jest zimna dodajemy jajko ,wyrabiamy ,formujemy kotlety ,obtaczamy w bułce tartej i smażymy na złoty kolor, położyć ser i poczeka aż stopnieje
- KROK 4      przygotować resztę produktów ,bułkę przeciąć i podgrzać  
przygotować sos : wymieszać w miseczce ketchup, majonez oraz sprasowany czosnek dodać koperek.
- KROK 5      spód bułki posmarować sosem położyć kotlet ,następnie cebulkę paprykę i ogórka przykryć drugą częścią bułki.  
SMACZNEGO !!!!!!!!!!!!!