

Hamburger domowy



KULINARNY SMAK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1/2 kg
musztarda dijon	2 łyżeczki
chili	do smaku
kolendra	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
imbir	do smaku
bułki z sezamem	4 sztuki
sałata lodowa	4 listki
cebula czerwona	1 sztuka
ser żółty	15 dag
pomidor	1 sztuka
ogórek kiszony	4 sztuki
sos barbecue	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie kotletów:

w miseczce mieszamy ze sobą przyprawy.

Mięso mielimy w maszynce do mięsa, dodajemy musztardę i przyprawiamy, dobrze wyrabiamy. Formujemy dość płaskie 4 kotlety, i smażyjemy je na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na patelni grillowej.

Przygotowanie hamburgerów:

Bułki przecinamy na pół, na każdą nakładamy plaster sera żółtego, wstawiamy na chwilę do nagrzanego piekarnika, aby ser się lekko roztopił, a bułka była chrupka.

Smarujemy każdą stronę bułki sosem.

Cebulę kroimy w krążki, ogórki i pomidora w plasterki.

Na bułkę z serem nakładamy liść sałaty, krążek cebuli, pomidora, polewamy sosem, kotleta, ogórki.