

Hamburger doskonały



KULINARNA JA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

krakersy	12 szt
natka pietruszki	8 gałązek
musztarda	2 łyżeczki
mięso mielone	500 g
jajko	1 szt
sałata masłowa	1 szt
pomidor	3 szt
cebula czerwona	1 szt
korniszony	4 szt
bułka	6 szt
ser żółty	6 plastrów
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oliwa	troszkę

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Krakersy pokrusz i wsyp do miski. Posiekaj drobno pietruszkę. Do miski dodaj natkę, musztardę i mięso. Wbij jajko i dodaj sporo soli i pieprzu. Ugnieć całość i uformuj 6 kotletów o grubości 2 cm. Skrop mięso oliwą, przełóż na talerz, przykryj i wstaw do lodówki na ok. pół godz.

Warzywa umyj. Sałatę porwij na mniejsze części, pomidora, korniszony i cebulę pokrój w cienkie plasterki. Na rozgrzanej przez 4 min, dużej patelni połóż kotlety i delikatnie przyciśnij łyżką. Smaż według uznania 3-4 minuty z obu stron. Bułki przekrój na pół i delikatnie przypiecz w tosterze lub na patelni. Układaj składniki na bułce wg gustu. Polej wszystko keczupem i musztardą. Smacznego!

