

Przepis dnia, odc. 13. Hamburgery z kaparami, sałatą i pomidorami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	500 g
cebula	1 szt. (drobno pokrojona)
kapary całe Smak	1 łyżka (posiekana)
Przyprawa do wołowiny klasyczna Prymat	3 łyżki
masło	1/2 kostki (posiekanej)
jajko	1 szt. (roztrzepane)
bułka do hamburgerów	4 szt.
pomidor	1 szt. (plastry)
cebula czerwona	1 szt. (piórka)
sałata lodowa	kilka liści
ogórki kwaszone	2 szt. (obrane, plastry)
serek topiony	4 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W dużej misce wymieszać mięso, przyprawę do wołowiny, cebulę, jajko, masło i kapary, doprawić do smaku.
- KROK 2 Z masy mięsnej uformować hamburgery.

- KROK 3 Obsmażyć z każdej strony, a następnie piec ok. 6 minut (w zależności od ulubionego stopnia wysmażenia).
- KROK 4 Na patelni zrumienić przekrojone na pół bułki, posmarować serkiem połączonym z musztardą i pieprzem cayenne.
- KROK 5 Na tak przygotowanym spodzie bułki ułożyć: sałatę, hamburgery, plasterki pomidora, ogórki i cebulę. Przykryć górną częścią bułki i podawać.