

grillowane hamburgery z mieszanego mięsa



MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	40 dkg.
wieprzowina	40 dkg.
cebula	4 szt.
bułki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso umyć, pokroić na kawałki i zemleć w maszynce do mielenia mięsa. Włożyć do miski dodać przyprawę do mięsa mielonego i pieprz dokładnie wymieszać i formować z powstałej masy okrągłe hamburgery. Cebule obrać i przekroić na cztery części układać je na rozgrzanym grillu razem z hamburgerami i upiec na rumiano z obu stron często obracając. Bułki przekroić na połowę i przekrojoną stroną układać na ruszcie i podpiec, usmażone mięsne hamburgery razem z cebulą wkładać w przekrojone i podpieczone bułki, podawać z musztardą, ketchupem lub ajvarem.