

Burger grzybowy



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki

plasterki pomidora

sos tatarski

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 45 dag pieczarek, 1 cebula, 2 jajka, 4 - 5 łyżek bułki tartej, 3 łyżki oleju, łyżka posiekanej natki pietruszki, szczypta gałki muskatołowej, pieprz, sól, 2 łyżki masła i 2 łyżki oleju do smażenia, 6 bułek do hamburgerów lub kromek pieczywa tostowego chleba. Do przybrania: kilka liści sałaty, plasterki pomidora, sos tatarki lub majonez.

SPOSÓB WYKONANIA: Grzyby dokładnie umyć, osuszyć, posiekać lub zemleć w maszynce do mięsa. Cebulę obrać, drobno pokroić, zeszklić na oleju. Dodać grzyby i - mieszając - smażyć dalej na złoty kolor. Zdjąć z ognia, przestudzić, wymieszać z natką i rozkłóconymi jajkami, dosypać bułkę tartą, przyprawić, pieprzem, solą, gałką muskatołową. Na patelni rozgrzać masło i olej. Masę grzybową podzielić na 6 porcji. Z każdej uformować łyżką na patelni okrągłego burgera i usmażyć z dwóch stron na złoty kolor. Zdjąć z patelni, osączyć na papierowym ręczniku, podawać w bułce lub na toście, przybrać sałatą, pomidorami i sosem tatarskim.