

HH, czyli Home Hamburger



PAJECZNIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone	150 g
rukola	1 garść
pomidorki koktajlowe	2 sztuki
ogórek	4 plastry
cebula	4 plastry
papryczka chilli	4 plasterki
Musztarda francuska Prymat	
jogurt bałkański	
ser żółty	1 plaster
dynia	1 sztuka
bułka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podaję przepis na jednego hamburgera.

1. Mięso mielone przyprawić solą, pieprzem i tymiankiem, skropić oliwą z oliwek i usmażyć.
2. W czasie smażenia rozkroić bułkę, posmarować jogurtem bałkańskim.
3. Na bułeczce ułożyć rukolę, cebulę, usmażone mięso, ser żółty, ogórki i pomidory. Na samym czubku chlapanąć francuską musztardą.

SMACZNEGO!