

## domowy hamburger



### FAUSTYNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	0,5 kg
<b>cebula biała</b>	1 szt.
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>sałata zielona</b>	9 listków
<b>pomidor</b>	1 duży
<b>ogórek kiszony</b>	4 szt.
<b>bułka do hamburgerów</b>	9 szt.
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	2 łyżki
<b>3 ząbki czosnku</b>	
<b>ser żółty</b>	9 plasterków
<b>olej</b>	
<b>pieprz, sól</b>	
<b>bułka</b>	1 szt.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zrobić kotleciki mielone: mięso mielone połączyć z posiekaną białą cebulą, przyprawą do mięsa, jajkiem oraz wcześniej namoczoną bułką zwykłą pszenną (do mięsa dodać samą bułkę, nie wodę!). Dokładnie wymieszać. Smażyć małe płaskie kotleciki na oleju.
2. Pomidor, ogórki pokroić w plastry.
3. Bułki do hamburgerów porozcinać włożyć na chwilę do piekarnika, aby bułki były chrupiące. Po kilku minutach wyjąć je z piekarnika.
4. Do bułki wkładać kolejno: listek sałaty, kotlet, plasterki pomidora, plasterki ogórka, plasterki sera.
5. Przygotować sos: majonez wymieszać z jogurtem i posiekanym czosnkiem, doprawić solą i pieprzem. Hamburgery podać z sosem.