

Doradca Smaku, odc. 2: Domowy hamburger



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	300 g
sałata	1 mała
boczek	40 g
pomidor	
bułka do hamburgerów	2 szt.
jaja	2 szt.
majonez	
ketchup łagodny	
olej	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kroimy drobno sałatę i mieszamy ją z majonezem. Pomidory kroimy w niezbyt grube plastry. Doprawiamy mięso solą, pieprzem, papryką słodką i przyprawą do mięsa mielonego.
- KROK 2 Na suchej patelni smażymy boczek.
- KROK 3 Z mięsa formujemy hamburgery o grubości 1 centymetra.

- KROK 4 Zdejmujemy z patelni usmażony boczek i smażymy steki. Mięso powinno pozostać lekko krwiste w środku.
- KROK 5 Do piekarnika z funkcją grillowania od góry wstawiamy bułki by lekko się zrumieniły. Następnie bułki smarujemy ketchupem.
- KROK 6 ...kładziemy na nich boczek, sałatę, plaster pomidora, a na wierzchu kładziemy stek i pozostały boczek.
- KROK 7 Całość wkładamy do piekarnika o temperaturze 180 stopni C na ok. 2 minuty.
- KROK 8 W międzyczasie na patelni z odrobiną oleju smażymy jajka sadzone.
- KROK 9 Wyciągamy z piekarnika hamburgery, na wierzch kładziemy jajko, przykrywamy wierzchem bułki i podajemy. Bon appetit.