Domowe hamburgery

KUCHNIA MARTY

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na kotlety	
antrykot wołowy	500-600 g
cebula	1/2 szt
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżki
sos worcestershire	1 łyżka
ząbki czosnku	2 szt
woda zimna	1 łyżka
sól	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Składniki na sos do hamburgerów	
majonez	4 łyżki
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżki
ketchup pikantny	2 łyżki
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Dodatkowo	
sałata karbowana	3 liście
pomidor	1 szt
cebula czerwona	1 szt
korniszony	3 szt
bułki	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie kotletów:
Mięso wołowe mielimy razem z cebula i czosnkiem w maszynce. Dodajemy, musztardę, sos Worcestershire, wodę, doprawiamy solą i pieprzem i ugniatamy chwilę. Ja osobiście zawsze „rzucam mięsem” (dosłownie) kilka razy :) . Formujemy trzy kotlety lub dwa większe (jeśli mamy bułki XXL) i grillujemy z każdej strony po ok. 4-5 minut.

Czerwoną cebulę kroimy w talarki i również grillujemy.

Przygotowanie sosu:
W miseczce mieszamy majonez, musztardę i ketchup. Możemy sos doprawić ewentualnie pieprzem.

Przygotowanie domowych hamburgerów:
Bułki przecinamy na pół i podpiekamy chwilę w piekarniku lub na grillu. Spód bułek smarujemy sosem, na spód kładziemy sałatę, następnie kotlety, pomidora i korniszony pokrojone w plasterki oraz cebulę. Przykrywamy wierzchnimi bułkami posmarowanymi od spodu sosem.

Smacznego!