

Burger po studencku



ZUZA MENARTOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Burger

mięso mielone wołowe	500 gram
musztarda	2 łyżeczki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
woda	1/2 szklanka

Dodatki

pomidor	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ogórek konserwowy	1 sztuka
majonez	2 łyżki
bułka pszenna duża	2 sztuka
ser żółty	2 plaster

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczynamy od przygotowania mięsa. Wszystkie składniki razem mieszamy, dokładnie ubijamy ręką. Formujemy kotlety o grubości ok. 2cm. Pamiętajcie aby średnica kotleta była większa niż bułki.

Na suchej patelni najlepiej grillowej, ale na zwykłej dałam radę smażyć kotlety. Ja preferuję po 3 minuty z każdej strony na mniejszym ogniu. Gdy będziemy smażyć już drugą stronę - połóżcie plaster sera aby trochę się rozpuścił.

Przygotowany spód bułki kładziemy na talerz. Na to dajemy po kolei licząc od dołu:

- mięso z serem,
- plasterki ogórka,
- cebula,
- pomidor,

Gdy już tak ułożycie lekko dociśnijcie całość ręką aby burger się trzymał.

Smacznego!