

Hamburgery



CATTI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	0,2 kg
wołowina	0,3 kg
boczek	0,2 kg
bułka	4
ser żółty	
sałata	
cebula	0,5
musztarda	
ketchup łagodny	
tabasco	
sos worcestershire	
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	1
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wołowinę, łopatkę oraz boczek płuczemy, suszymy i kroimy na cienkie paski. Całość mielimy w maszynce.

- KROK 2 Do mięsa dodajemy jajko, sól, pieprz, bułkę tartą, sos worcestershire oraz tabasco według własnego smaku. Całość mieszamy.
- KROK 3 Mięso dzielimy na 4 części po czym z każdej części formujemy kulkę a następnie spłaszczamy ją, tak aby powstał cienki kotlet.
- KROK 4 Kolety smażymy na rozgrzanej patelni lub grillu z obu stron na brązowy kolor.
- KROK 5 Cebulkę kroimy w piórka, ogórki w plastry. Można dodać do hamburgerów każdy ulubiony przez nas składnik np. smażony boczek czy plaster pomidora.
- KROK 6 Bułki kroimy. Możemy je podgrzać na grillu. Następnie wszystkie bułki smarujemy musztardą a następnie układamy w kolejności: ser, sałata, kotlet wołowy, ogórki, cebula. Na koniec wszystko polewamy ketchupem. Wkładamy do piekarnika do czasu aż bułka się podgrzeje lub do mikrofalówki na 30 sekund. Można je również podgrzać na grillu.