

Hamburgery



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	600 g
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
kajzerki	15 szt
sałatka do hamburgerów	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać razem z bułką tartą, jajkami, solą i pieprzem do smaku.

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.

Z przygotowanego mięsa formować 15 kulek, następnie spłaszczyć tworząc okrągłe placuszki i układać na przygotowanej blaszce.

Kotlety na hamburgery piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 25 minut.

Po tym czasie na kratkę ułożyć przekrojone w poprzek bułki i wstawić do piekarnika na 3-4 minuty. Wyjąć z piekarnika bułki i kotlety.

Na połówkę bułki położyć kotlet, na kotlet sałatkę do hamburgerów i przykryć drugą połówką bułki. Możemy dać też po listku sałaty.