# Burgery Pyzy

**SMACZNAPYZA**

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

## SKŁADNIKI

**Składniki na 6 burgerów:**

| | |
|---|---|
| **mielona wołowina** | 25 dag |
| **marchewka** | 1 sztuka |
| **cebula** | 2 sztuki |
| **jajko** | 1 sztuka |
| **Bułka tarta klasyczna Prymat** | 5 łyżek |
| **Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat** | 1 łyżeczka |
| **Pieprz czarny mielony Prymat** | 1 łyżeczka |
| **bułka do hamburgerów** | 6 sztuk |
| **pomidory** | 2 sztuki |
| **mielona wieprzowina** | 25 dag |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzieci uwielbiają burgery, ale te w fast foodach... Proponuję więc przyrządzić je samemu, przemycając przy okazji nieco więcej witamin.

Mięso zmielić. Cebule obrać, jedną posiekać, drugą pokroić w krążki, marchew oskrobać, zetrzeć na tarce jarzynowej. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, pokroić na grube plastry. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oleju, przesmażyć posiekaną cebulę i marchew, przestudzić. Oba rodzaje mięsa połączyć, dodać usmażone warzywa, jajko, posiekany koperek i szczypior, 2 łyżki tartej bułki i przyprawy, dokładnie wyrobić. Zwilżonymi rękami uformować 6 spłaszczonych, okrągłych kotletów średnicy bułek (nawet nieco większych bo się wysmażą), obtoczyć w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju, z obu stron, aż dobrze się zrumienią. Bułki przekroić, opiec w tosterze albo w piekarniku. Jedną połówkę bułki posmarować ketchupem, drugą majonezem. Na jednej części ułożyć nieco sałaty, na to gorącego burgera, kilka krążków cebuli i gruby plaster pomidora, przykryć drugą częścią. Podawać na ciepło.