

Domowe hamburgery

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 15 Stycznia 2012r. o 13:09

Tagi: [fast-food](#), [hamburger](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [fast-food](#) [kanapki](#) [mięsa](#) [wędliny](#) [zapiekanki](#)

Rodzaj kuchni: [amerykańska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
bułka zwykła	4	szt.	dodatki
sałata lodowa	4	g	warzywa
ser żółty dowolny	4	puszka	nabiał
majonez	4	łyżka	płyny i sosy
ketchup łagodny	4	łyżka	płyny i sosy
wieprzowina - kotlet mielony	4	szt.	mięsa

Opis

Bułki przeciąć na pół. do każdej włożyć kotleta, ser żółty, sałatę oraz posmarować majonezem i keczupem. Można też dodać ogórka i pomidora. Całość zapiec w piekarniku.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 10min.
 Cena: całej potrawy: 8 PLN jednej porcji: 2 PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 2000 kcal jednej porcji: 500 kcal