

Domowe hamburgery

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 13 Września 2012r. o 09:57

Tagi: grill, wołowina, warzywa

Rodzaj dania: mięsa warzywa

Rodzaj kuchni: międzynarodowa

Rodzaj mięsa: wołowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wołowina - mięso mielone	400	g	mięsa
cebula	1/2	szt.	warzywa
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
musztarda dijon	1/2	łyżeczka	płyny i sosy
oliwa z oliwek	1	łyżka	płyny i sosy
bułka zwykła	6	łyżka	dodatki
ser żółty dowolny	6	plaster	nabiał
pomidor	1	szt.	warzywa
cebula czerwona	1/2	szt.	warzywa
ogórek kwaszony	1	szt.	warzywa
majonez	3	łyżka	płyny i sosy
ketchup pikantny	3	łyżka	płyny i sosy
musztarda dowolna	3	łyżka	płyny i sosy
sałata masłowa	1	garść	warzywa

Opis

Mięso umieścić w misce, dodać drobniotko posiekaną połowę cebuli, musztardę, posypać pieprzem i solą. Dokładnie zagnieść, spróbować (to nie jest aż tak przerażające) i ewentualnie dosolić. Podzielić na 6 równych kulek, odstawić. Sałatę wymieszać z pietruszką. Ogórka, pomidora i cebulę pokroić (cebulę w cienkie piórka).

Bułki przepołowić. Rozgrzać posmarowany tłuszczem grill lub patelnię grillową. Mięso spłaszczyć do wymiarów bułki (powinno mieć około 0,5 cm grubości), smażyć do zrumienienia. W tym czasie bułki zrumienić w tosterze lub położyć na grillu.

Na gorącym spodzie bułki umieścić ser, na nim mięso, ketchup i musztardę (dzięki temu ser się rozpuści). Następnie ułożyć spory plaster pomidora, plasterki ogórka i cebuli. Wierzchnią część bułki posmarować majonezem, przykleić do niego odrobinę sałaty i złożyć hamburgera. Można hamburgery ułożyć na tacce na grillu, aby je podgrzać albo włożyć na 30 sekund do mikrofalówki.



Dla ilu osób: 6
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: