

# DOMOWY HAMBURGER DANUŚKI



## Składniki

10 dkg - Mielone mięso wieprzowe  
1 szt. - Chleb  
1 łyżeczka - Przyprawa do steka  
1 szczypta - Sól morską  
1 szczypta - Sól ziołowa  
1 szczypta - Pieprz czarny młotkowany  
1 łyżka - Sos worchestere  
1 szt. - Cytryna  
1 łyżka - Oliwa  
2 łyżka - Twaróg chudy  
1 łyżka - Jogurt naturalny  
2 garść - Świeży szpinak  
1 szt. - Czerwona cebula  
2 łyżka - Sos meksykański  
1 łyżka - Oliwa z oliwek

## Opis wykonania

Zdrowy, smaczny domowy fastwood. Użyłam do niego mięsa mielonego wieprzowego, szpinaku i sera twarogowego

Do mięsa mielonego dodajemy przyprawę Stek gruboziarnistą, sól morską i pieprz, sos worchester, mieszamy. Ręce zanurzamy w mące i formujemy 2 kotlety. Smażymy je na rozgrzanym tłuszczu po 8-10 min. z każdej strony. Wyjmujemy i trzymamy w ciepłe. Na tłuszcz kładziemy kromkę chleba przekrojoną na pół i smażyjemy z obu stron na złoty kolor. Szpinak płuczemy, obsuszamy i skrapiamy cytryną, oliwą z oliwek. Solimy i pieprzymy, mieszamy. Cebule kroimy w cienkie talarki. Twaróg ucieramy i mieszamy z jogurtem naturalnym, solimy solą ziołową i pieprzymy. Grzanki smarujemy twarogiem, układamy na nim szpinak, kładziemy kotleta i cebulę, polewamy sosem meksykańskim. Drugą kanapkę przyrządzamy jak pierwszą. Układamy jedną na drugą i gotowe. Przystrajamy według swego uznania