

## Domowe burgery



Składniki

Opis wykonania

Kotlet do hamburgera:

500g mięsa mielonego  
wołowego (może być

również drobiowe,

według uznania)

1 średnia cebula

2-3 ząbki czosnku

1 jajko

1 łyżeczka wody

2 łyżki keczupu

2 łyżki musztardy

Sól i świeżo mielony

pieprz do smaku

Dodatki:

4 bułki do hamburgerów,

np. z sezamem

4 plastry żółtego sera

(może być cheddar)

1 czerwona cebula

2-3 ogórki konserwowe

4 plasterki pomidora

4 liście sałaty

Keczup, musztarda lub

majonez (może być

również inny ulubiony

sos, np. BBQ, salsa lub

czosnkowy)

Domowe burgery w chrupiącej bułce i z ulubionymi dodatkami to  
szybka i smaczna propozycja na obiad lub kolację dla całej rodziny.

Cebulę i czosnek na burgery pokrój w  
drobną kostkę (czosnek możesz również  
wycisnąć za pomocą praski), następnie  
podsmaż na niewielkiej ilości rozgrzanego  
oleju. Gdy się lekko zeszkli, odstaw do  
wystygnięcia.

Mięso mielone przełóż do miski, dopraw  
świeżo zmielonym pieprzem. Wbij jajko,  
dodaj keczup i musztardę oraz łyżeczkę  
wody. Składniki połącz ze sobą, najlepiej za  
pomocą dłoni. Następnie dodaj  
wystudzoną, podsmażoną cebulkę z  
czosnkiem. Mieszaj tak długo, aż całość  
dobrze połączy się ze sobą, a mięso będzie  
zwarte.

Z tak przygotowanego mięsa na burgery  
uformuj kotlety, odrobinę większe niż  
średnica bułki (mięso podczas smażenia  
nieco zmniejszy swoją objętość). Burgery  
ułóż na rozgrzanym grillu lub patelni  
grillowej i smaż po około 3-4 minuty z  
każdej strony. Kontroluj proces smażenia,  
aby kotlety były ładnie zarumienione, ale  
nie za suche. Sekretem pysznego,  
domowego hamburgera jest soczyste  
mięso.

Bułki przekrój na pół i delikatnie podgrzej  
w piekarniku, aby były ciepłe i chrupiące.  
Po wyjęciu z piekarnika posmaruj sosem  
obie połówki pieczywa po ich wewnętrznej