



przepisy.pl

Domowe hamburgery

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- musztarda - 4 łyżeczki
- mięso mielone - 500 gramów
- majonez - 4 łyżeczki
- twaróg półtłusty - 120 gramów
- sałata liście - 4 sztuki
- keczup - 4 łyżeczki
- bułki - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso wymieszaj z twarogiem, bułką tartą, solą i pieprzem.
2. Uformuj cztery kotlety i usmaż na patelni.
3. Pomidora pokrój w plastry, a cebulę w piórka.
4. Bułki przekrój, spód każdej posmaruj musztardą, górę majonezem, ułóż na nich pokrojonego w plastry pomidora i cebulę, dołóż sałatę i kotleta.
5. Wstaw na 15 minut do piekarnika. Podawaj ciepłe, polane wewnątrz keczupem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl