



przepisy.pl

## Kanapka a la hamburger z kotletem mielonym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kajzerki z sezamem - 5 sztuk
- mięso mielone wołowe - 300 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- liście sałaty - 4 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- ogórki konserwowe - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- bułka tarta - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- Sos Hellmann's Samba** - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso wołowe dopraw do smaku, mieszając je z Przyprawą do mięsa mielonego Knorr, co sprawi, że będzie wyraziste w smaku. Dodaj jajko oraz jedną namoczoną i odcisniętą z nadmiaru wody bułkę. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. .
2. Z powstałego farszu uformuj kotlety. Obtocz je w bułce tartej, a następnie usmaż na rozgrzanej Ramie Smaż jak szef kuchni. Smaż na złoty kolor z obu stron. Usmażone kotlety podlej kilkoma łyżkami wody i podduś na patelni pod przykryciem, aby mięso doszło w środku. Kotlety odstaw na bok do ostygnięcia.
3. Bułkę przekrój na pół i posmaruj sosem Hellmann's. Na wierzch bułki ułóż plaster sałaty, plaster pomidora i kawałek ogórka. Całość przykryj przekrojonym wzdłuż kotлетem i nakryj kolejną warstwą bułki. Kanapkę zawiń w pergamin zakręcając boki jak w cukierku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)