



przepisy.pl

Soczyste amerykańskie burgery



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 1 kilogram
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- bułka tarta - 65 gramów
- bazylia - 1 łyżeczka
- starty parmezan - 1 łyżka
- świeżo mielony pieprz - 1 łyżeczka
- bułka pszenna kajzerka - 6 sztuk
- żółty ser - 6 plastrów
- pomidor - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- sałata - 2 listków

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

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce dokładnie wymieszaj mielone mięso, startą cebulę, Przyprawę do wieprzowiny, bazylię, bułkę tartą i parmezan.
2. Podziel mięso na 6 jednakowych kulek i wyrób z masy 6 okrągłych kotletów.
3. Przełóż gotowe kotlety do żaroodpornego naczynia.
4. Piecz w piekarniku na funkcji grill w 180 °C przez 8 minut, po czym obróć mięso na drugą stronę i piecz przez kolejne 8 minut.
5. Wyłącz piekarnik, a na każdy kotlet połóż plaster żółtego sera i pozostaw w wyłączonym piekarniku, aż ser się rozpuści.
6. Podawaj w rozkrojonej świeżej bułeczce z listkiem sałaty, plastrem pomidora i krążkami cebuli.

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