




przepisy.pl

# Amerykańskie burgery z pieczarkami i sadzonym jajem



 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mięso wołowe z udźca - 500 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Sos Hellmann's Steak** - 4 łyżki
- boczek wędzony - 8 plastrów
- bułki do hamburgerów - 4 sztuki
- pieczarki pokrojone w plastry - 10 sztuk
- cebula biała pokrojona w piórka - 1 sztuka
- rukola, garstka - 2 sztuki
- jajka - 4 sztuki
- majonez - 4 łyżki
- olej - 4 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon, pokrój na mniejsze kawałki i zmiel w maszynce. Dodaj przyprawę Knorr i dokładnie wyrób mięsną masę. Uformuj cztery, jednakowej wielkości burgery.
2. Pieczarki przesmaż wraz z cebulą na rozgrzanej oliwie, dopraw solą i pieprzem.
3. Burgery ułóż na rozgrzanym grillu i smaż 8-10 minut przewracając co jakiś czas. Podczas grillowania smaruj je sosem Hellmann's Steak. Plastry boczku również ułóż na grillu. Bułki przekrój na połówki, opiecz na grillu i posmaruj majonezem.
4. W tym samym czasie rozgrzej olej na patelni i usmaż 4 jajka sadzone.
5. Gotowe kotlety ułóż na bułkach z majonezem oraz rukolą, nałóż następnie boczek, pieczarki oraz sadzone jajka. Wierzch hamburgerów przykryj pozostałą bułką. Gotowe burgery zepnij długimi wykałaczkami i podawaj z frytkami i sałatką coleslaw.

---

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)