



# Burger pikantny

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- chrzan - 3 łyżki
- oliwa - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- sos worcester - 2 łyżeczki
- sos:
- tabasco - 0.5 łyżeczek
- cebula dymka ze szczypiorem - 4 sztuki
- gęsty jogurt naturalny - 180 gramów
- liść sałaty - 4 sztuki
- mielona pierś z kurczaka - 50 dekagramów
- razowa bułka - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Zmieszaj mięso, posiekaną cebulę ze szczypiorem, bułkę tartą, tabasco, jajko, sól oraz sos worcestershire.
2. Z powstałej masy uformuj 4 kotlety.
3. Smaż kotlety na oliwie pod przykryciem przez 5 minut z każdej strony aż uzyskają brązowy kolor.
4. Zmieszaj składniki sosu.
5. Opiecz rozkrojone bułki i posmaruj każdą połówkę sosem.
6. Włóż do nich sałatę i mięso.

---

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)