



przepisy.pl

Burger z jajkiem sadzonym



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielona chuda wołowina - 250 gramów
- ser Cheshire - 2 plastry
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżeczki
- ostra musztarda - 1 łyżka
- jajka - 2 sztuki
- średnie cebule - 2 sztuki
- olej
- miód - 30 gramów
- sałata, liście - 4 sztuki
- bułki do hamburgerów - 2 sztuki
- sól - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- pomidory - 4 sztuki
- pomidory z puszki krojone - 200 mililitrów
- papryczka chilli - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczki
- cebula - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- cukier - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj mięso z pieprzem i musztardą, a następnie uformuj kotlety i smaż na grillu, bądź patelni, po przełożeniu na drugą stronę połóż na nich po plasterku sera.
2. Usmaż dwa jajka sadzone.
3. Pokrój cebulę w piórka i smaż na oleju, następnie dodaj miód i pozwól, by wszystko razem się uduśiło.
4. Przygotuj sos chili: zmieszaj doprawione pomidory z puszki ze świeżymi, dodaj posiekaną chili, koncentrat pomidorowy, pokrojoną w kostkę cebulę, pieprz i sól do smaku i wszystko zagotuj w rondelku. Dopraw sokiem z limonki i cukrem.
5. Posmaruj dwie połówki bułki majonezem Hellmann's, ułóż na jednej sałatę, następnie połóż kotleta, sadzone jajko i wcześniej przygotowany sos chilli i złóż bułkę.

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