



Burgery z sosem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe mielone - 500 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- żółtko - 1 sztuka
- majonez - 3 łyżki
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- musztarda - 1 łyżka
- sałata lodowa - 1 sztuka
- ogórki konserwowe - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- ser żółty - 4 plastry
- patyczki do szaszłyków - 4 sztuki
- bułka do hamburgerów - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie mięsa na burgery: cebulę kroimy drobno i smażymy na oleju, tak aby była miękka. Pietruszkę (najlepiej świeżą, ale można zastąpić suszoną) siekamy drobno. Połowę dodajemy do mięsa (resztę zostawiamy do sosu). Do tego dodajemy żółtko i ostygniętą cebulę. Doprawiamy wg upodobań solą i pieprzem. Wszystko razem mieszamy.
2. Przygotowanie sosu: Czosnek drobno siekamy lub przeciskamy przez praskę (może go być mniej lub więcej, jak kto lubi). Majonez, jogurt, musztardę, posiekaną natkę, ząbki czosnku i czosnek granulowany, szczyptę soli i pieprzu mieszamy razem. Odstawiamy do lodówki.
3. Warzywa: pomidory parzymy i obieramy ze skórki. Kroimy na grubsze plastry. Ogórki kroimy na kawałki. Sałatę płuczemy i rwiemy na mniejsze kawałki. Bułki (mogą być do hamburgerów, zwykle z sezamem) Bułki kroimy na pół. Układamy na blaszce (papierze do pieczenia), na dolnej części bułki kładziemy plaster sera (ja używam Hochland Cheddar).
4. Gdy mamy tak przygotowane składniki pozostaje nam finał: Piekarnik nagrzewamy do temperatury 220 stopni (bez termoobiegu). Do nagrzanego wkładamy przygotowane wcześniej bułki. Wyjmujemy po kilku minutach (gdy ser jest rozpuszczony). Z mięsa formujemy kotlety, mogą być mniejsze lub większe w zależności od apetytu. Smażymy je bez oleju na patelni grillowej lub grillu elektrycznym. W tym czasie na gotowe bułki nakładamy nasz sos oraz sałatę. Na to gotowy kotlet, pomidor (może być kolejna warstwa sosu albo keczup) i góra bułki. Na patyczek nabijamy ogórki i wbijamy w burgera. Smacznego!