



Domowe burgery

przepisy.pl



 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- bułeczki do burgerów z sezamem - 4 sztuki
- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- margaryna - 1 łyżka
- pomidor - 1 sztuka
- ser żółty - 4 plastry
- sos sojowy - 30 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Jedną cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij na margarynie.
2. W dużej misce wymieszaj dokładnie mięso mielone z jajkiem, zawartością opakowania Fix Knorr, podsmażoną cebulą, sosem sojowym, posiekanym czosnkiem i natką pietruszki.
3. Uformuj cztery kotlety i smaż je na patelni z oliwą lub na grillu z obu stron tak, aby były rumiane i soczyste w środku.
4. Na dolnej części bułki połóż liść sałaty, krążek pomidora, krążek cebuli, mięso, plaster sera i wszystko przykryj górną częścią bułki.

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