



przepisy.pl




Domowe hamburgery



Składniki:

- bułki do hamburgerów - 4 sztuki
- mielone mięso z udźca indyka - 500 gramów
- ziarnisty twarożek - 150 gramów
- kasza manna - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- sałata - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- ketchup - 4 łyżki
- musztarda - 4 łyżki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 łyżka

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

 45 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Mielone mięso mieszamy z przyprawami, twarożkiem, kaszą i jajkiem. Formujemy 4 okrągłe kotlety, które następnie grillujemy z obu stron przez parę minut.
2. Każdą z bułek przekrajamy na pół (możemy je chwilę podgrzać na grillu). Spód bułki smarujemy ketchupem i musztardą, kładziemy gorącego kotleta, na którym układamy plasterki pomidora i liść sałaty.
3. Przykrywamy wierzchem bułki i podajemy.

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