



przepisy.pl

## Grzybowe burgery z dipem



35 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- boczniki - 250 gramów
- pieczarki - 250 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Włoska z suszonymi pomidorami Knorr** 2 łyżki
- cebulka dymka - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 50 gramów
- jogurt naturalny - 250 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziołowy Knorr** - 1 opakowanie
- cytryna - 0.5 sztuk
- rukiew wodna - 50 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie grzyby pokrój w drobną kostkę. Cebulę dymkę w plasterki. Czosnek posiekaj.
2. Grzyby smaż na patelni z olejem. Dodaj czosnek oraz dymkę i całość smaż aż nabierze dobrze rumianego koloru i cały płyn wyparuje.
3. Przełóż grzyby do miski, poczekaj aż lekko ostygną, dodaj jajko, przyprawę Knorr oraz bułkę tartą. Wymieszaj.
4. Z masy uformuj w dłoniach 12 małych burgerów. Smaż po 5 minut z każdej strony.
5. Przygotuj dip. Wyciśnij sok z cytryny. Połącz jogurt z cytryną oraz sosem sałatkowym Knorr. Burgery podawaj z dipem udekorowane listkami rukwi wodnej.

---

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)