



Hamburger à la gyros

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 opakowanie
- bułki do hamburgerów - 4 sztuki
- liście sałaty lodowej - 4 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ogórki konserwowe - 2 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr (większą część z opakowania) przesyp do miski i zalej 4 łyżkami gotującej się wody. Odczekaj chwilę, a następnie wymieszaj go z mielonym mięsem.
2. Farsz podziel na cztery części. Z każdej porcji uformuj hamburgera. Mięso usmaż na patelni lub ugrilluj.
3. Bułki przetnij na pół i opiecz na patelni lub w piekarniku.
4. Cebulę i ogórka pokrój w kostkę, a sałatę w małe kawałki. Warzywa wymieszaj z dipem i ułóż na spodzie hamburgera. Pomidora pokrój w plastry i ułóż na kanapce. Wszystko przykryj drugą częścią bułki. Hamburgera możesz dodatkowo zapiec z żółtym serem i wzbogacić plasterkami wysmażonego, chrupiącego boczku.

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