



przepisy.pl

Hamburgery w glazurze



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- mielone mięso wołowe - 500 gramów
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- cola - 300 mililitrów
- bułki do burgerów - 4 sztuki
- liście sałaty lodowej - 4 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Chili con carne Knorr rozmieszaj z colą i ketchupem, zagotuj, pozostaw do wystudzenia. Połowę sosu wymieszaj z mięsem i uformuj krążki o wysokości 1 cm i średnicy bułki.
2. Mięso grilluj lub smaż na patelni. Bułki przekrój i opiecz w piekarniku.
3. Usmażone mięso zanurz na chwilę w pozostałym sosie, następnie układaj kolejno na połówce bułki: mięso, liść sałaty, plaster pomidora, cebulę. Przykryj drugą połówką bułki. Na hamburgera możesz dodatkowo położyć plaster sera, a kanapkę podawać z domowymi frytkami Knorr.

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