



przepisy.pl

Hamburgery z niespodzianką



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 sztuka
- bułki do burgerów - 4 sztuki
- ogórki konserwowe - 2 sztuki
- marynowana papryka w słoiku - 2 sztuki
- liście sałaty lodowej - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę i ogórki pokrój w cienkie plasterki i wymieszaj z ketchupem.
2. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody. Połącz z mięsem, a następnie z mięsa uformuj 2 cienkie placki o średnicy bułki. Umieść między nimi łyżkę farszu, a krawędzie zlep ze sobą, ściskając je.
3. Mięso grilluj lub usmaż na patelni. Bułki przekrój i opiecz.
4. W opieczoną bułkę włóż hamburgera z liściem sałaty. Przekrój na pół. Dodatkowo do hamburgera przygotuj prosty sos, łącząc łyżkę Ketchupu Hellmann's Łagodnego z łyżką Majonezu Babuni Hellmann's. Jeśli lubisz ostre smaki, do powstałego sosu dodaj pół łyżeczki ostrej papryki.

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