



Klasyczny Burger

przepisy.pl



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina mielona - 500 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 4 łyżki
- bułki do burgerów z sezamem - 6 sztuk
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- listki sałaty lodowej - 6 sztuk
- pomidory - 2 sztuki
- korniszony - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pomieszaj razem z przyprawą do grilla, wyrób ręką, uformuj okrągłe hamburgery o masie około 120 g. Hamburgery powinny mieć średnicę co najmniej 10 cm i być grube na około 2 cm.
2. Kotlety wrzuć bezpośrednio na dobrze rozgrzany ruszt grillowy. Grilluj około 15 minut w zależności od stopnia wysmażenia. Po 15 minutach hamburger powinien być już dobrze wysmażony.
3. W międzyczasie przygotuj bułki, przekrój je na pół i opiecz na grillu. Posmaruj z obu stron sosem, który powstanie z pomieszczenia ketchupu i majonezu.
4. Na dolną część bułki połóż zgrillowanego burgera, następnie ułóż liść sałaty lodowej, gruby plaster pomidora oraz plaster cebuli.
5. Kanapkę przykryj górną częścią bułki posmarowaną sosem. Aby kanapka się nie rozleciała, przekłuj ją wykałaczką z nabitymi korniszonami i oliwką.

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