



Rybne burgery

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- steki z białej ryby - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1.5 łyżeczek
- bułki do burgerów - 4 sztuki
- liście rukoli - 1 pęczek
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 5 łyżek
- czerwona cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Steki z ryby skrop oliwą i posyp przyprawą Knorr. Następnie smaź na patelni, aż będą rumiane.
2. Bułki przekrój wzdłuż na pół i również połóż na chwilę na patelni, aby zrobiły się ciepłe.
3. Majonez wymieszaj z ketchupem. Takim sosem posmaruj dolną połówkę bułki. Następnie połóż rucolę i stek z ryby.
4. Papryki oraz cebulę pokrój w drobną kostkę i posyp ryby po wierzchu.
5. Nałóż górną połówkę bułki i natychmiast podawaj rybne burgery.

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