



HAMBURGER GOURMET MÓDRA



Gourmet Baba receptkártya

MI KELL HOZZÁ?

- Hamburger zsemle
- 600 gr darált marha lapocka
- 100 gr (kókusz) zsír
- 2 paradicsom
- 1 fej fodros saláta
- 1 fej fehér hagyma
- 2 db ecetes uborka
- olíva olaj
- só
- bors
- Majonéz, Ketchup, Mustár

CSINÁLJUK MEG!

A darált marhahúshoz reszeljük, hozzá a zsírt, és keverjük jól össze, addig míg hideg mind a kettő. Formázzunk pogácsákat belőle. A sütéshez melegítsünk fel egy serpenyőt kevés olíva olajjal. Tegyük bele a húspogácsát. Mind két felét sózzuk, borsozzuk, pont mintha steaket sütnénk. Ha készen vagyunk vele, akkor hagyjuk pihenni, míg a hús pihen a serpenyőbe tegyük bele a ketté vágott zsemléket (belsejével lefelé) és pirítsuk meg. Ha ezzel is megvagyunk készítsük el az alapanyagok segítségével a Hamburgert. Ínyencek piríthatnak baconot, vagy sajtot is.

ELŐKÉSZÍTÉS: KB. 5 PERC
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 15 PERC

