

# Domowe burgery wołowe

Dzisiaj mam dla Was przepis, który sprawdzi się świetnie na imprezach domowych takich jak urodziny, grille rodzinne czy nawet sylwester. Jest to przepis na burgery z mięsem wołowym, dość drogi, ale koniecznym. Raz na jakiś czas możemy sobie pozwolić na taki zdrowszy fast food. Domowy burger to naprawdę szybkie danie, które ucieszy każdą buźkę... no może bez wegetarian ! Możemy dodać do niego tak naprawdę wszystko, ogórki świeże, konserwowe, pomidory, sałatę, szpinak, bekon, nawet ziemniaczki w talarkach! Pomysłów jest co nie miara. Dzisiaj pokaże Wam moją wersję tego dania.

**Zapraszam !**

## Domowe burgery wołowe

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
-------	-------------------	---------------

### Składniki na mięso:

1 jajko  
400 g zmielonego mięsa wołowego  
1/3 szklanki mleka  
sól, pieprz i ulubione przyprawy (np. papryka słodka lub ostra, ulubione zioła)  
2 płaskie łyżki oregano  
2 ząbki czosnku posiekane w małe kawałeczki



### Zaczynamy:

Mielone mięso dokładnie mieszamy ze wszystkimi składnikami i formujemy dyski.



Tak przygotowane mięso smażymy z obu stron w zależności od ulubionego rodzaju wysmażenia mięsa. Ja lubię dobrze wysmażone, smażyć ok. 3 minuty z każdej strony na rozgrzanym oleju.



**Składniki na całą resztę:**

2 małe pomidorki pokrojone w plasterki  
1 czerwona cebula pokrojona w talarki  
4 bułki  
Mix sałat lub zwyczajnie sałata lodowa  
ser żółty



### **Działamy z bułką i dodatkami!**

Układamy wedle uznania i wkładamy do nagrzanego do 200°C piekarnika nasze bułki, aby delikatnie się spiekły i ser się roztopił. W czasie pieczenia możemy przygotować sos z trzech łyżek majonezu, 2 łyżeczek musztardy, dwóch łyżek ketchupu, soli, pieprzu, czosnku granulowanego i posiekanego koperku.



Gdy burgery są już podpieczone dodajemy sosu i GOTOWE !!!  
U mnie nie ma zdjęcia końcowego, burgery zostały wsunięte  
zanim zauważyłam...

**SMACZNEGO !!!**



