
Hamburgery-inaczej

Dodano: 2005-03-11 12:13:23

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3472 razy.

mięso mielone

oliwki

ogorki kiszone

cebula

musztarda sarepska

SOS:

4 łyżki śmietany 36%

1 łyżeczka ostrej musztardy

10 dag startego sera

Oliwki i ogorki kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy. Wszystko dodajemy do mielonego oraz dodajemy 2 łyżeczki musztrardy i wyrabiamy. Smażymy kotlety wielkości hamburgerów.

Składniki na sos mieszamy razem.

Z bułek odkrawamy dół i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na parę min(3-5 min) Na bułkę nakładamy kotlet, sos zakrywamy gorą od bułki i do piekarnika nagrzanego do 150 C. Chwilę trzymamy aż ser się roztopi.

Nadesłał: MS <>

masz jakiś pszepis na cheeseburgera?????????????;p

Nadesłał(a):zuzana <zuzanka77@wp.pl> 2006-04-01 13:04:27

przepis na cheessburger : biezemy hamburger i dajemy do srodka serek , cheeeesssseeeee

Nadesłał(a):jimmski 2006-04-22 17:04:04