

Przepis na burgery

Filip Rabiega

1. Wstęp

Ten bardzo prosty przepis został mi objawiony przez brata mojej bylej, za co jestem mu niezwykle wdzięczny. Bozia po to dała oczy, żeby robić na oko, więc nie podaję zbyt wielu wartości liczbowych.

2. Składniki

- 500g mielonej wieprzowiny
- 4 bułki do burgerów
- cebula biała średniej wielkości
- ser żółty w plasterkach
- dodatki: sałata, pomidor, ogórek kiszony
- sosy

3. Sposób przyrządzenia:

1. Pokroić cebulę na grube krążki.
2. Rozgrzać patelnię i nalać trochę oleju.
3. Dodać skrojoną cebulkę; jak się zacznie przypalać, dodać trochę masła. Zaczekać, aż się skarmelizuje.
4. Podczas gdy robi się cebulka, ulepić 4 kuleczki z wieprzowiny.
5. Rozgrzać oliwę na patelni i wrzucić tyle kuleczek, ile się zmieści. Rozgnieść je tak, żeby powstały płaskie kotlety. Do tego przyda się szpatułka.
6. Przyprawić kotlety. Jak dolna część się usmaży, przewrócić na drugą stronę.
7. Przyprawić upieczoną stronę. Położyć plasterek sera na kotlecie i poczekać, aż się roztopi. Pozostawić na małym ogniu do momentu, gdy będzie można nałożyć kotlet na bułkę w kroku 9.
8. Jak cebulka się skarmelizuje, odcedzić ją do oddzielnej miski i pozostawić patelnię, na której się robiła, na gazie.
9. Każdą połówkę każdej bułki posmarować masłem. Każdą z tych poówek podsmażyć na patelni od cebulki.
10. Kiedy dolna część bułki się przypiecze, nałożyć trochę cebulki oraz ulubione sosy. Następnie nałożyć upieczony kotlet.

11. Na górę dać wybrane dodatki, np. sałatę, pomidora. Gdy kołysanka się przypiecze, przykryć nią burgera. Powtarzać poprzednie kroki do wyczerpania zapasów mięsa lub czegokolwiek innego.