

Hamburger wołowy

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 4 sztuki

Składniki:

- 4 bułki do hamburgerów
- 400 g mięsa mielonego wołowego
- 1 jajko
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1/3 łyżeczki soli
- szczypta papryki
- 100 g sera żółtego
- olej do smażenia
- 4 liście sałaty masłowej
- 2 plastry cebuli
- 4 – 6 korniszonów (u mnie pikantne z chilli)
- 4 łyżki musztardy delikatesowej



Przygotowanie:

Mięso mielone dokładnie wymieszać z jajkiem i przyprawami. Ser pokroić w 4 grubsze plastry (5 cm x 5 cm)

Mięso podzielić na 8 części. Pomiedzy 2 części mięsa włożyć plaster sera (krok 4.) i uformować 4 duże pulpety.

Mięso usmażyć na patelni na rozgrzanym tłuszczu z obu stron (około 15 – 20 minut na wolnym ogniu, aby mięso nie było surowe).

Bułki przekroić na pół, zawinąć każdą w folię aluminiową i podgrzać w piekarniku przez około 10 minut w 200 stopniach.

Gdy bułki będą już gorące smarujemy je musztardą, na każdą kładziemy gorące mięso, cebulę i ogórka. Całość przykrywamy liściem sałaty i drugą połową bułki.