**DOMOWE BURGERY**

***Potrzebne produkty:***

500 g mielonego mięsa(może być wołowe, wieprzowe, drobiowe, mieszane) zamiast mięsa można użyć plastrów mortadeli.

6 bułek do hamburgerów

1 jajko

1 słoik sałatki warzywnej

3 łyżki majonezu

1 łyżka musztardy sarepskiej

1 łyżka ketchupu łagodnego

***Przyprawy***  :

½ łyżeczki curry, 1 opakowanie przyprawy Grill klasyczny.

***Sposób przygotowana:***

1. Przyprawę do grilla wymieszać z mięsem mielonym i odstawić na 20 minut.
2. Formować okrągłe steki o grubości 1,5 cm i wielkości bułki hamburgerowej około 8 cm.
3. Steki grillować lub smaż na ryflowanej patelni około 5 minut na każdej ze stron.
4. Majonez, musztardę oraz ketchup dokładnie wymieszać z przyprawą curry.
5. Stek podawać w przekrojonych i podsmażonych na patelni bułkach z dodatkiem sosu sałatki warzywnej.
6. Możemy wzbogacić naszego hamburgera dodając, jeśli mamy np.: świeżego pomidora, sałatę, czerwona cebulę lub ogórka.

*Jeśli będziemy przygotowywać hamburgera z mortadelą to należy przygotować mąkę, jajko, bułkę tartą oraz olej do smażenia.*

1. Mortadelę pokroić w plastry o grubości około 1,5 cm.
2. Mortadelę obtoczyć w mące jajku i bułce tartej i usmażyć na złoty kolor, dalej postępować jak wyżej.