

HAMBURGER A'LA KURCZĘ Z GITARĄ

Przepis na zabawne danie za ok. 30 zł dla wesołej 4-osobowej rodziny

Składniki:

500 g mięsa wołowego mielonego (łopatka albo udziec)

4 bułeczki śniadaniowe typu kajzerka

1 cebula czerwona

1 sałata lodowa, rzymska, lub inna ulubiona

8 ogórków konserwowych typu korniszon

4 ziemniaki na frytki

pieprz, sól, musztarda, ketchup, olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Mięso doprawić solą i pieprzem, można dodatkowo do mięsa zetrzeć 1 cebulę. Wyrobić farsz, uformować płaskie kotlety i usmażyć na dobrze rozgrzanej patelni. Cebulę pokroić w cienkie kółka-plasterki, sałatę połamać w odpowiedniej wielkości listki. Ogórki pokroić w plasterki wzdłuż. Ziemniaki obrać umyć wysuszyć i pokroić w paski na frytki. W niewielkim garnku rozgrzać odpowiednio wcześniej olej do smażenia. Bułeczki przekroić w poprzek poziomo i przypiec na patelni od strony wewnętrznej. Kotlety, sałatę, cebulę, ogórki, musztardę, ketchup włożyć według własnego życzenia i ilości do bułeczek (np. dwa kotlety przełożone sałatą i cebulą). Podawać z frytkami usmażonymi na rumiano i odsączonymi uprzednio na ręczniku papierowym. Kanapka powinna być wysoka i nieprzystępna na pierwszy rzut oka. Potrzebny jest specjalny chwyt gitarowy, żeby ją złapać 😊