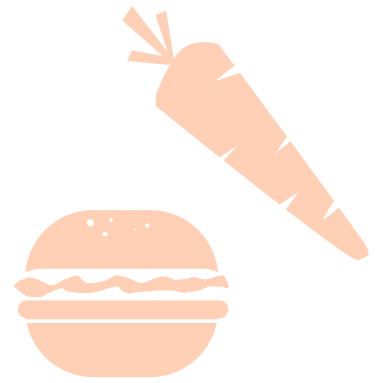


Burgery wołowe z pieczonymi mini marchewkami



Łatwy przepis na burgery z frytkami z mini marchewek.

Potrzebne składniki:

- mięso mielone wołowe 200 g
- bułka 1 szt.
- sałata 2 listki
- pomidor 1 szt.
- ogórek 1 szt.
- majonez, ketchup, musztarda - po 10 g
- mini marchewki 100 g
- pieprz i sól - do smaku
- olej rzepakowy

Przygotowanie:

- 1** Mięso wołowe dopraw solą i pieprzem oraz dodaj olej rzepakowy. Następnie uformuj burgera, posól go i posmaruj olejem. Grilluj po około 3 minut z każdej strony.
- 2** Na patelni obok mięsa ułóż przeciętą na pół bułkę.
- 3** Przygotuj pomidora, ogórka i liście sałaty a następnie sos z majonezu, ketchupu i musztardy.
- 4** Na oddzielnej patelni przygotuj frytki z mini marchewek.
- 5** Ułóż składniki na bułce. Do smaku możesz dodać gałązkę rozmarynu i czosnek.