



8 PRZEPISÓW NA NAJLEPSZE BURGERY





przepisy.pl



Amerykańskie burgery z pieczarkami i sadzonym jajem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso wołowe z udźca - 500 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Sos Hellmann's STEAK** - 4 łyżki
- boczek wędzony - 8 plastrów
- bułki do hamburgerów - 4 sztuki
- pieczarki pokrojone w plastry - 10 sztuk
- cebula biała pokrojona w piórka - 1 sztuka
- rukola, garstka - 2 sztuki
- jajka - 4 sztuki
- majonez - 4 łyżki
- olej - 4 łyżki
- pieprz czarny - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon, pokrój na mniejsze kawałki i zmiel w maszynce. Dodaj przyprawę Knorr i dokładnie wyrób mięsną masę. Uformuj cztery, jednakowej wielkości burgery.
2. Pieczarki przesmaż wraz z cebulą na rozgrzanej oliwie, dopraw solą i pieprzem.
3. Burgery ułóż na rozgrzanym grillu i smaż 8-10 minut przewracając co jakiś czas. Podczas grillowania smaruj je sosem Hellmann's Steak. Plastry boczku również ułóż na grillu. Bułki przekrój na połówki, piecz na grillu i posmaruj majonezem.
4. W tym samym czasie rozgrzej olej na patelni i usmaż 4 jajka sadzone.
5. Gotowe kotlety ułóż na bułkach z majonezem oraz rukolą, nałóż następnie boczek, pieczarki oraz sadzone jajka. Wierzch hamburgerów przykryj pozostałą bułką. Gotowe burgery zepnij długimi wykałaczkami i podawaj z frytkami i sałatką coleslaw.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Aromatyczne double burgery z pleśniowym serem i konfiturą z czerwonej cebuli



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso wołowe z udźca - 700 gramów
- Sos Hellmann's GREEN PEPPER** - 4 łyżki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- ser pleśniowy typu blue - 100 gramów
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- natka pietruszki (posiekana) - 1 łyżka
- ser żółty - 4 plastry
- sałata karbowana ciemna, liście - 4 sztuki
- bułki do hamburgerów - 4 sztuki
- sól i pieprz do smaku
- czerwona cebula - 6 sztuk
- ocet balsamiczny - 4 łyżki
- olej - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Cebule pokrój w piórka, przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie, dodaj cukier oraz ocet balsamiczny. Duś na wolnym ogniu przez 30 minut podlewając odrobiną wody od czasu do czasu.
2. Mięso oczyść z błon, następnie zmiel w maszynce. Dodaj do mięsa przyprawę Knorr, posiekaną natkę, musztardę, pieprz oraz pokruszony ser. Wyrób jednolitą masę i uformuj 8 płaskich burgerów.
3. Uformowane kotlety smaż na rozgrzanym grillu po 5 minut z każdej strony. W tym samym czasie opiecz na grillu również bułki a następnie posmaruj je sosem Hellmann's Green Pepper z obu stron.
4. Na 4 burgery połóż plasterki żółtego sera, aby się roztopił. Na pozostałe 4 nałóż porcję cebulowej konfitury.
5. Na bułkę połóż liść sałaty, następnie połóż burgera z konfiturą i przykryj burgerem z roztopionym serem. Wierzch przykryj pozostałą bułką. Gotowe hamburgery możesz spiąć długą wykałaczką. Podawaj z frytkami i sałatką coleslaw.



przepisy.pl

Burgery drobiowe z sałatką z kapusty



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka pokrojone w plastry - 700 gramów
- Sos Hellmann's CHILLI** - 6 łyżek
- Przyprawa do grilla Knorr** - 4 łyżki
- bułki do burgerów z sezamem - 6 sztuk
- natka kolendry - 1 pęczek
- świeżo starty imbir - 20 gramów
- olej sezamowy - 4 łyżki
- sos sojowy - 4 łyżki
- strąk ostrej papryki chilli - 1 sztuka
- kapusta bok choy lub pekińska - 200 gramów
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- starty imbir - 1 łyżka
- posiekana kolendra - 2 łyżki
- pokruszone orzechy ziemne - 1 łyżka
- marchewka - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Mięso pomieszaj razem z Przyprawą do grilla Knorr, posiekaną kolendrą, chilli, imbirem oraz olejem sezamowym. Wyrób ręką. Uformuj okrągłe hamburgery o masie około 120 g. Hamburgery powinny mieć średnicę co najmniej 10 cm i być grube na około 2 cm.
2. Kotlety wrzuć bezpośrednio na dobrze rozgrzany ruszt grillowy. Grilluj około 20 minut. Po tym czasie hamburger powinien być już dobrze wysmażony.
3. Przygotuj sałatkę. Kapustę poszatkuj nożem. Marchewkę zetrzyj na tarce.
4. W misce pomieszaj olej sezamowy ze startym na tarce imbirem, sosem sojowym rozkruszonymi orzeszkami ziemnymi, posiekana kolendrą. Powstały sos zamieszaj z poszatkowaną kapustą, mocno ściskając kapustę w rękach, tak aby zmiękła w sosie.
5. Przygotuj bułki, przekrój je na pół, opiecz na grillu, posmaruj z obu stron sosem Hellmann's

Chilli. Na górną część bułki nałóż przygotowaną sałatkę z kapusty, na dolną połóż zgrillowanego burgera. Kanapkę przykryj górną częścią bułki z sałatą.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Chrupiące hamburgery z indyka - Słoneczna Samba

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś indyka - 500 gramów
- Sos Hellmann's SAMBA** - 4 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- boczek wędzony - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pestki słonecznika lub siemię lniane
- natka pietruszki (posiekana) - 2 łyżki
- bułki do burgerów - 4 sztuki
- ser cheddar - 4 plastry
- olej - 2 łyżki
- kiełki słonecznika
- pomidor - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ogórek konserwowy - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz boczek pokrój w drobną kostkę – przesmaż razem na rozgrzanej oliwie. Pestki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
2. Mięso z indyka zmiel w maszynce. Do mielonego mięsa dodaj przyprawę Knorr, boczek z cebulą oraz uprażone pestki i posiekaną natkę.
3. Z mięsnej masy uformuj 4 płaskie burgery a następnie smaź je na rozgrzanym grillu ok. 10 minut przewracając co jakiś czas. Na chwilę przed końcem smażenia połóż na każdej porcji plaster sera.
4. W tym samym czasie opiek przekrojone na połówki bułki i posmaruj każdą z nich sosem Hellmann's Samba.
5. Następnie na każdej bułce połóż burgera oraz przygotowane dodatki. Wierzch przykryj pozostałą bułką. Hamburgery zepnij długą wykałaczką lub szpadką i podawaj.



Klasyczny burger wołowy

przepisy.pl



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- wołowina część chuda (udziec lub rostbef) 700 gramów
- wołowy łój (lub tłusta wołowina do zmieszania z chudą) - 100 gramów
- Sos Hellmann's SAMBA** - 6 łyżek
- Przyprawa do grilla Knorr** - 4 łyżki
- bułki do burgerów z sezamem - 6 sztuk
- ser żółty cheddar - 6 plastrów
- plastry boczku wędzonego - 12 sztuk
- listki sałaty lodowej - 6 sztuk
- pomidory - 2 sztuki
- korniszony - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę razem z łojem zmielić na grubych oczkach maszyny do mielenia mięsa.
2. Mięso razem z Przyprawą do grilla Knorr wyrób ręką i uformuj okrągłe hamburgery o masie około 120 g. Hamburgery powinny mieć średnicę co najmniej 10 cm i być grube na około 2 cm.
3. Kotlety wrzuć bezpośrednio na dobrze rozgrzany ruszt grillowy. Grilluj około 15 minut, w zależności od stopnia wysmażenia.
4. Po 15 minutach hamburger powinien być już dobrze wysmażony. W końcowej fazie grillowania na hamburgera połóż plaster sera, aby nieco się roztopił. Równocześnie razem z mięsem grilluj plastry boczku, najlepiej na aluminiowej tacy. Boczek grilluj, aż będzie chrupiący.
5. W międzyczasie przygotuj bułki: przekrój je na pół, opiecz na grillu i posmaruj z obu stron sosem Hellmann's Samba. Na górną część bułki ułóż liść sałaty lodowej, plaster cebuli i gruby plaster pomidora.
6. Na dolną część bułki połóż zgrillowanego burgera z serem i przykryj go dwoma plasterkami chrupiącego boczku. Kanapkę przykryj górną częścią bułki z sałatą, cebulą i pomidorem. Żeby kanapka się nie rozpadła, przekłuj ją wykałaczką z korniszonym i oliwką.



przepisy.pl

Hamburger z pomidorową salsą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina mielona - 500 gramów
- Ketchup Hellmann's z ekstraktem z liści Stevia** - 100 mililitrów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- bułka do hamburgerów z sezamem - 4 sztuki
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- sałata lodowa, liście - 4 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- pomidory dojrzałe - 2 sztuki
- natka kolendry - 1 pęczek
- szczypior - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- papryczka ostra - 1 sztuka
- czarny pieprz świeżo zmielony
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Trzy łyżki ketchupu i starte na tarce ogórki wymieszaj z mielonym mięsem. Dopraw je do smaku odrobiną świeżo zmielonego pieprzu. Z mięsa uformuj odpowiedniej wielkości hamburgery, usmaż je na patelni grillowej.
2. Przygotuj salsę. Pomidory i cebulę pokrój w kostkę, dodaj posiekaną kolendrę, szczypior oraz posiekany czosnek i ostrą papryczkę. Całość dopraw pozostałym ketchupem i oliwą z oliwek. Dokładnie wszystko wymieszaj.
3. Bułkę przekrój, piecz w piekarniku. Posmaruj sosem zrobionym z dwóch łyżek ketchupu i majonezu. Na bułce ułóż liść sałaty, na sałacie hamburgera. Na mięso nałóż salsę. Całość przykryj górną częścią bułki i przekłuj wykałaczką.



Klasyczny Burger

przepisy.pl



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina mielona - 500 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 4 łyżki
- bułki do burgerów z sezamem - 6 sztuk
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- listki sałaty lodowej - 6 sztuk
- pomidory - 2 sztuki
- korniszony - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Mięso pomieszaj razem z przyprawą do grilla, wyrób ręką, uformuj okrągłe hamburgery o masie około 120 g. Hamburgery powinny mieć średnicę co najmniej 10 cm i być grube na około 2 cm.
2. Kotlety wrzuć bezpośrednio na dobrze rozgrzany ruszt grillowy. Grilluj około 15 minut w zależności od stopnia wysmażenia. Po 15 minutach hamburger powinien być już dobrze wysmażony.
3. W międzyczasie przygotuj bułki, przekrój je na pół i opiecz na grillu. Posmaruj z obu stron sosem, który powstanie z pomieszczenia ketchupu i majonezu.
4. Na dolną część bułki połóż zgrillowanego burgera, następnie ułóż liść sałaty lodowej, gruby plaster pomidora oraz plaster cebuli.
5. Kanapkę przykryj górną częścią bułki posmarowaną sosem. Aby kanapka się nie rozleciała, przekłuj ją wykałaczką z nabitymi korniszonami i oliwką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Warzywne burgery z indykiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- seler pokrojony w cienkie paseczki - 200 gramów
- jabłko obrane i starte na tarce - 1 sztuka
- ser pleśniowy pokruszony - 50 gramów
- posiekane orzechy włoskie - 1 łyżeczka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- mięso mielone z indyka - 400 gramów
- kumin rzymski - 1 łyżeczka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- ząbki czosnku posiekane - 2 sztuki
- liście sałaty lodowej - 4 sztuki
- bułki do burgerów - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone z indyka pomieszaj z kminem, posiekanym czosnkiem oraz Przyprawą do mięs Knorr, która zapewni odpowiednią soczystość i aromat mięsa.
2. Z mięsa uformuj płaskie, okrągłe kotleciki – burgery. Burgery smaź na rozgrzanej Ramie Smaż jak szef kuchni, po około 4 minuty z każdej strony.
3. Opiecz na grillu przepołowione bułki. .
4. Składniki sałatki wymieszaj ze sobą w misce i odstaw na bok
5. Na połówce bułki posmarowanej ketchupem, ułóż sałatę lodową oraz grillowane burgery. Na wierzch burgera nałóż sporą ilość sałatki. Burgera przykryj bułką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl