



## Бургер Мои рецепти

Фичо ќе подготви раскошен бургер, омилен за тимот на МоиРецепти.



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Лесно**  
Број на лица: **4 лица**  
Време на подготовка: **2 - 3 часа**

### Состојки:

- 1 кг мелено јунешко месо
- 1 јајце
- 2 лажици брашно
- 100 мл Ворчестер сос
- 1 лажичка сода
- масло
- 50 мл кисела вода
- сол и бибер
- 1 главица кромид

### За СОС ќе ви треба:

- павлака
- мајонез
- кари

### Ќе ви треба и:

- сино сирење
- чадена сланина
- марула
- чедар кашкава
- кисели краставички
- помфрит

### Чекор 1

Во сад ставете го меленото месо.

Кромидот испасирајте го во Нутрибулет и заедно со останатите состојки додадете ги во месото.

Месете додека не добиете хомогена смеса. Оставете го да одмори во фрижидер.

### Чекор 2

Од смесата формирајте бургери со големина по ваша желба, околу 200 грама.

Печете ги на Грил тавата со повремено превртување.

На крајот ставете по 1-2 парчиња кашкавал и тргнете ги на страна.



### Чекор 3

Од страната потпржете ја и сланината.

Испржете го помфритот.

Пресечете го лепчето на половина и потпечете го.

Направете го сосот од сите состојки.

### Чекор 4

Составете го бургерот и сервирајте како што тоа го прави Фичо во видеото!

### Совет

Ова е нашиот рецепт за совршен бургер, пробајте го и кажете го вашето мислење.

---

#### Користени производи:



Вок тава 20см.



Грил тава



Нутрибулет

delimano®

---

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)