

Heimagerðir hamborgarar

Hráefni:

500 g nautahakk

1 msk dion sinnep

1 ½ tsk worcestersósa

1 egg

½ tsk pipar

½ tsk salt

¼ laukur

½ mexíkóostur rifinn

1 hvítlauksrif

Aðferð:

1. Saxið lauk og hvítlauk smátt.
2. Rífið ostinn í rifjárn
3. Blandið öllu hráefninu vel saman
4. Skiptið hakkinu og mótið hamborgara.
5. Skerið niður það grænmeti sem þið ætlið að nota.
6. Steikið hamborgarana við meðalhita á pönnu í 6 mínútur á hvorri hlið.

Ath: það má bæta út í hakki meira af kryddi eða sterkri sósu.

Gangi ykkur vel.