

Hamburgery cajun

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- wołowina - 50 dag
- pieprz cayenne - 1/4 łyżeczka(i)
- sól - 1 szczypta(y)
- cebula - 1 szt.
- papryka - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso wyrobić z przyprawami i cebulą, jeżeli jest tylko wołowe, dodać łyżkę oleju. Uformować kotlety, lekko podsmażyć. Z papryki usunąć gniazdo nasienne, pokroić w grube plastry. Odciać 1/3 bulki, wydrążyć środek, włożyć kotlet, plaster papryki, zawinąć w folię aluminiową, piec 15 min.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.