

Hamburger gigant

Przepis dodany przez użytkownika Mike_THE_GR8

Dla naprawdę głodnych wielki hamburger. Zawsze można też przyrządzić połówkę albo podzielić się nim z kimś.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- Chlebek ciabatta - 1 szt.
- Gotowe hamburgery - 3 szt.
- Sałatka warzywna ze słoika - 1 op.
- Ketchup -
- Musztarda lub jakiś sos -

Przydatne akcesoria:

Piekarnik, patelnia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozgrzać piekarnik do 150 stopni, najlepiej włączyć termoobieg i wrzucić chlebek przecięty na pół, ale nie do końca (na dłuższym brzegu powinien pozostać nie przecięty). Opiekać około 10 minut, aż zrobi się lekko chrupki.
- 2.** W czasie pieczenia chlebka na patelnię wrzucić hamburgery (w zależności od upodobań drobiowe, wołowe lub wieprzowe - w sklepach wybór jest duży) i podsmażyć na niedużej ilości tłuszczu z obydwu stron.
- 3.** Wyjąć chlebek, otworzyć, do środka włożyć hamburgery, wsypać odcedzoną sałatkę, zalać wszystko ketchupem, musztardą czy też czym kto ma smak.

Jak podawać?

Ciepłe