



## CHEESEBURGER

### SKŁADNIKI:

400 g mielonego mięsa wołowego Sokolów  
4 plasterki sera cheddar  
8 krążków cebuli  
4 plastry dużego pomidora  
12 plasterków ogórka konserwowego  
4 liście sałaty  
4 bułki do hamburgerów  
4 łyżeczki ketchupu  
4 łyżeczki majonezu  
sól, pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso mielone wyrobić, po czym uformować 4 kotlety. Następnie smażyć na mocno rozgrzanej patelni grillowej lub grillu przez 2-5 minut z każdej strony (w zależności od stopnia wysmażenia, jaki chcemy uzyskać). Po usmażeniu oprószyć solą.
2. Bułki przekroić na pół i podgrzać na patelni lub w piekarniku. Jedną część bułki posmarować ketchupem, a drugą majonezem. Na dolnej części bułki ułożyć sałatę, ogórek, burger, ser, pomidor i cebulę. Całość przykryć wierzchnią częścią bułki.