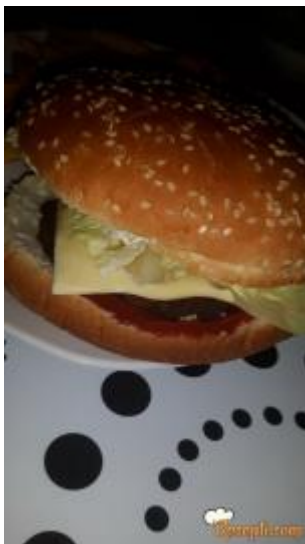


## Cheesburger



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 5 **većih** krumpira
- **300 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crvenog luka
- **1 kašičica** mljevene crvene paprike
- **1 kašičica** Bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** soli
- **0.5** lula
- **1** **čaša** grčkog jogurta
- **1** **češnjak** belog luka
- **1** **kiseli** krastavac
- **1 kašičica** senfa
- **2 kašike** jutog ketchapa
- **2 list** zelene salate
- **2 kom** sira u listićima (za tost)
- **2 kom** kruglih peciva

## Priprema

Prvo krumpir ogulimo, operemo i isjecemo za pomfrit i stavimo u pola litre ulja peći. Dok se pomfrit peče za to vrijeme napravimo tartar umak, a on glasi: u manju posudicu stavimo grčki jogurt, na sitno isjeckan češanj belog luka, kašičicu senfa, sitno isjeckani kiseli krastavci i to sve promješamo i ostavimo po strani. U mljeveno meso dodamo isjeckan što sitnije crveni luk, biber, suvi biljni začini, mljevenu crvenu papriku i promješamo rukom. Od mesa praviti pljeskavice. Koliko će vam pljeskavica izći od te količine mesa zavisi od vas koliko ih pravite. Kad je pomfrit gotov od tog ulja u kojem se peko oduzeti par žlica i staviti u tavu i ispeći pljeskavice. Pecivo rasjeci po pola i na donju stranu staviti ketchup, na ketchup pljeskavicu, zatim topljeni sir, list zelene salate, a na gornju unutrašnju stranu peciva namazati tartar umak, poklopiti i staviti na tanjur uz prilog pomfrit koji smo sa 1 žlicom soli posolili.

## Savet

Ja sam još u tartar umak dodala žlicu majoneze, jer mi je bolji okus, a tko ne voli majonezu nek je ni ne stavlja. Prijatno.