

Cheesburger



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** vecih krumpira
- **300** gmljevenog mesa
- **1** glavicacrvenog luka
- **1** kašicicamljevene crvene paprike
- **1** kašicicaBibera
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1** kašicicasoli
- **0.5** lulja
- **1** cašagrckog jogurta
- **1** cešnjabelog luka
- **1** kiseli krastavac
- **1** kašicicasenfa
- **2** kašikeljutog ketchapa
- **2** listazelene salate
- **2** komsira u listicima (za tost)
- **2** komokruglih peciva

Priprema

Prvo krumpir ogulimo, operemo i isjecemo za pomfrit i stavimo u pola litre ulja peci. Dok se pomfrit pece za to vrijeme napravimo tartar umak, a on glasi: u manju posudicu stavimo grčki jogurt, na sitno isjeckan cešanj belog luka, kašicicu 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 zacin, mljevenu crvenu papriku i promješamo rukom. Od mesa praviti pljeskavice. Koliko ce vam pljeskavica izaci od te kolicine mesa zavisi od vas kolike ih pravite. Kad je pomfrit gotov od tog ulja u kojem se peko oduzeti par zlica i staviti u tavu i ispeci 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 pofrit koji smo sa 1 žlicicom soli posolili.

Savet

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