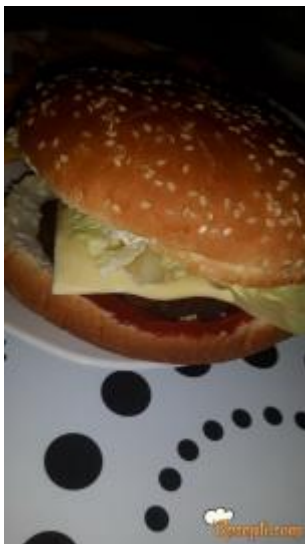


# Cheesburger



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 5vecih krumpira
- 300 gmljevenog mesa
- 1 glavica crvenog luka
- 1 kašicica mljevene crvene paprike
- 1 kašicica Bibera
- 2 kašicice suvog biljnog zacina
- 1 kašicica soli
- 0.5 lulja
- 1 cašagrckog jogurta
- 1 cešnjabelog luka
- 1 kiseli krastavac
- 1 kašicica senfa
- 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 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 žličicu majoneze, jer mi je bolji okus, a tko ne voli majonezu nek je ni ne stavlja. Prijatno.