

המבורגר דגים



רכיבים

- קילוגרם דגים
- בצלי שאלוט (פנינה)
- 1/2 2/1 כוס מיונז
- כף רוטב, ברביקיו, KRAFT, מקורי
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. קוצצים את הדגים דק, עדיף ידנית (אם משתמשים במערבל מזון, עובדים בפולסים באופן זהיר, עד קבלת מרקם אחיד).
2. מניחים את כל המצרכים בקערה גדולה ולשים היטב למספר דקות.
3. מחלקים ל-6 חלקים ויוצרים קציצת המבורגר.
4. צולים קלות על גחלים או פלנצ'ה, או מחבת לוחטת, כ-3 דקות בכל צד.
5. מגישים בלחמניית המבורגר, מומלץ עם טוגנים של תפוח אדמה בקייגון והיקורי סמוק.

50 דקות

6 servings 6