רכיבים

- גרם בשר בקר טחון
- גרם שומן
- 1/2 1/2 כוס קטשופ 750 גרם אסם
- כפות מיונז

הכנה

1. טוחנים את הבשר יחד עם השומן.
2. מעבירים את הבשר לקערה, מוסיפים קטשופ מלח ופלפל.
3. לשים את הבשר כמו שלשים בצק.
4. שמים את הבשר למנוחה במקרר, מומלץ לכמה שעות (4-5 שעות).
5. מעצבים המבורגרים בגודל הרצוי וצולים למידת העשייה הרצויה.
6. מגישים עם חסה, עגבנייה ופרוסת מלפפון חמוץ, קטשופ ומיונז.

30 דקות

4 4