



Nadzienie do hamburgerów

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę obierz i pokrój w małą kostkę.

Krok 2

Podsmaż wołowinę z cebulą na rozgrzanej patelni. Odlej tłuszcz.

Krok 3

Dodaj koncentrat, ketchup i przyprawy. Gotuj przez ok. 2 minuty.

Krok 4

Dodaj bulion i makaron. Gotuj do miękkości makaronu. Mieszaj od czasu do czasu.

Krok 5

Dodaj starty ser i mieszaj do rozpuszczenia. Smacznego!

Składniki:

450 g mielonej wołowiny

3 ½ szklanki bulionu wołowego

1 szklanka makaronu

1 ½ szklanki sera Złoty Mazur w plastrach

½ szklanki żółtej cebuli

2 łyżki koncentratu pomidorowego

1 łyżka ketchupu

½ łyżeczki czosnku w proszku

½ łyżeczki chili w proszku

½ łyżeczki soli

¼ łyżeczki papryki słodkiej

¼ łyżeczki czarnego pieprzu