



Hozzávalók:

3-4 újhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 evőkanál olaj, 2 zsemle, 1 kg darált pulykafelsőcomb-filé (lehet darált

sertéscomb- vagy lapocka, darált marhahús, 2 tojás, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál pirospaprika, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, fél kiskanál majoránna (ez el is maradhat), 2-3 evőkanál zsemlemorzsa

a sütéshez:

olaj

a tálaláshoz:

10 zsemle, csalamádé, ketchup, mustár

1. Az újhagymát megtisztítjuk, de a zöldjéből is rajtahagyjuk kb. a felét. Ezután nagyon apróra vágjuk, ahogyan a meghámozott fokhagymát is. Az olajat egy serpenyőben kissé megforrósítjuk, a hagymát kevergetve megfuttatjuk rajta. Félrehúzva hűlni hagyjuk.
2. A zsemleket hideg vízbe áztatjuk, kifacsarjuk, a húshoz adjuk. A tojásokat beleütjük, megsózzuk, a pirospaprikával, a borssal és a majoránnával fűszerezzük, a pirított hagymát belekeverjük. Nedves kézzel 10 nagyobb húspogácsát formálunk belőle, zsemlemorzsaiban megforgatjuk..
3. Egy nagyobb serpenyőben jó ujjnyi olajat forrósítunk, és a húspogácsákat - lehet két részletben is - közepesen erős tűz fölött kb. 10 perc alatt pirosasra sütjük benne. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
4. A zsemleket lapjában kettévágjuk, egy megforósított serpenyőben a vágott felület kissé megpirítjuk. Alsó felükre lecsöpögtetett csalamádét halmozunk. Erre kerül a fasírt, amire ketchupot és mustárt nyomunk. A zsemle tetejét rárakjuk, és már falhatjuk is!

10 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 499 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.