



Hozzávalók 6 darabhoz:

9 db kész, egyenként 50 grammos félbevágott szezámos hamburgerbuci vagy 6 darab, egyenként 75 grammos kétszer vágott hamburgerbuci

a big mac szószhoz:

6 evőkanál (105 gramm) majonéz, 2 evőkanál (45 gramm) ketchup, 2 evőkanál (45 gramm) sárga mustár, 2-2 evőkanálnyi finomra vágott fehér hagyma és kaporos ecetes uborka, só, őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál fokhagymapor vagy 1 kisebb gerezd pépesített fokhagyma, 1 mokkáskanál vöröshagymapor, 1 mokkáskanál pirospaprika

a hamburgerhúshoz:

60 dkg duplán darált marhanyak, 1 evőkanál zsír, só, őrölt fekete bors

a hamburger összeállításához:

negyed fej jégsaláta, 1 kisebb fehér hagyma, 3-4 kaporos ecetes uborka, 12 vékony szelet cheddar lapkasajt

1. A big mac szószhoz valókat jól összekeverjük.
2. A big mac összeállításához a salátát vékony csíkokra, a fehér hagymát kis kockákra vagy vékony csíkokra, a kaporos ecetes uborkát vékony karikákra vágjuk.
3. A darált húsból nedves kézzel 12, egyenként 5 dekás gombócot formálunk, egyenként ellapítjuk.
4. A hamburger buccikat lapjukban 3 részre vágjuk, és serpenyőben enyhén megpirítjuk,

sütőben melegen tartjuk.

5. Serpenyőben vagy vaslapon egy kevés zsírt forrósítunk, csak annyit, mintha ki akarnánk kenni. A húspogácsákat belerakjuk. Az első oldalát 2, a másik oldalát 1,5 percig sütjük, közben kissé megsózzuk, megborsozzuk.

6. Elkezdhetjük összeállítani a hamburgert. A forró alsó és a középső lap tetejére szószt halmozunk, elkenjük. Erre egy kevés csíkozott jégсалátát és kockázott hagymát rakunk, amire 2-3 uborkakarika kerül. Mindegyiket befedjük 1-1 szelet cheddar sajttal, amit megkoronázunk 1-1 hússzelettel, ez fogja megolvasztani a sajtot. A középső réteget ráemeljük az alsóra, végül rárakjuk, a bucik tetejét, egy kicsit lenyomjuk, és nyomban, frissen tálaljuk.

6 db

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 678 kcal

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