



Hozzávalók:

50 dkg bőr nélküli darált pontyfiléből a pontyfasírt receptje alapján készített massa (receptjét lásd ott), 4 evőkanál olaj, 8 hamburger buci, 8 nagyobb salátalevél, 4 evőkanál majonéz, ketchup és mustár, magozott olajbogyó, citrom, paradicsom

1. A pontyfasírtnál leírtak szerint elkészített masszából 8, egyenként jó féltenyérnyi, nem túl vastag halpogácsát formálunk. Egy nagy serpenyőben olajat forrósítunk, és a halfasírtokat oldalanként kb. 3 perc alatt színesre sütjük rajta. Lecsöpögtetjük.
2. A hamburger buccikat félbevágjuk, és a kitörölgetett serpenyőben megforrósítjuk, egy kicsit meg is pirítjuk. A bucik aljára laskára vágott salátalevelet rakunk, amit majonézzel meglocsolunk. A halpogácsákat rárakjuk.
3. Erre aztán ketchupot, mustárt, főszeletelt olajbogyót, apró citromfiléket vagy paradicsomkarikákat rakunk, ki hogy kedveli; de kerülhet rá főszeletelt kígyóuborka vagy lilahagyma is. A bucik tetejét rárakjuk, és azonmód, frissen tálaljuk.

Jó tanács

- A beolajozott pontypogácsákat szabad tűzön, parázs fölött is megsüthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag (2 hamburger): 895 kcal