



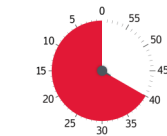
BBq hakk pylsa



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

- Hráefni:
- Hakk
- Laukur
- Olía
- Cheddar ostur
- Steinselja
- Sjávarsalt
- Pipar
- BBQ sósa
- Súrsaðar gúrkur
- Steiktur laukur
- Pylsubrauð



Áhöld sem þú átt að nota



Panna



Ofn



Matarfat

Bretti og hnífur



Mæliskeið

1		Skerið einn lauk í smátt og setjið í skál.
2		Setjið 600 grömm af hakki í skál.
3		Setjið eina teskeið af salti og pipar í skálina.
4		Blandið hráefninu í skálinni vel saman með höndunum.
5		Setjið 2 matskeiðar af olíu á pönnu og hitið hana vel. Steikið hakkið í 10 mínútur.



6		Rífið 250 grömm af cheddar osti.
7		Setjið ostinn yfir hakkblönduna á pönnunni og leyfið honum að bráðna.
8		Skerið hnefafylli af steinselju og bætið á pönnuna.
9		Setjið bbq sósuna í pylsubrauðið og skiptið hakkblöndunni á milli pylsubrauðanna.
10		Berið pylsurnar fram með súrum gúrkum og steiktum lauk.

