

Σπιτικό Χάμπουργκερ με Κεφτεδάκια

Σε όλους αρέσουν τα χάμπουργκερ. Το κακό είναι ότι αν φας σε κάποιο ταχυφαγείο δεν μπορείς ποτέ να είσαι 100% σίγουρος για την ποιότητα των υλικών. Σίγουρα υπάρχουν καλές επιλογές αλλά αν θες να έχεις τον έλεγχο το καλύτερο είναι να το φτιάξεις σπίτι σου! Αν έχεις έτοιμα κεφτεδάκια της μαμάς ([Βρες συνταγές εδώ](#)), η υπόθεση είναι παιχνιδάκι. Ακολουθεί μία συνταγή που θα σε ενθουσιάσει η ευρηματικότητά της στον τρόπο με τον οποίο το ψήνεις για να λιώσει το τυρί.

ΥΛΙΚΑ

Κεφτεδάκια φούρνου της μαμάς

1 μαρούλι

1 ντομάτα

Μπαγκέτα ολικής αλέσεως

1 κ.γ. μουστάρδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανοίγεις μια μπαγκέτα ολικής αλέσεως στη μέση και την αλείφεις με μια κουταλιά μουστάρδα. Στην συνέχεια προσθέτεις ένα φύλλο μαρουλιού και 2-3 φέτες ντομάτας. Τέλος, κόβεις τα κεφτεδάκια στη μέση, τα βάζεις στη μπαγκέτα και την κλείνεις. Τοποθετείς το σπιτικό χάμπουργκερ σε ένα καυτό τηγάνι και από πάνω βάζεις άλλο ένα βαρύ τηγάνι για να το πιέσεις, ώστε να πατηθεί καλά. Μην ξεχάσεις να τυλίξεις τον πάτο του δεύτερου τηγανιού με ένα αλουμινόχαρτο, για να μην λερώσει το φαγητό σου! Αυτός είναι ο φοιτητικός τρόπος να φτιάξεις ψημένο χάμπουργκερ αν δεν έχεις τοστιέρα? Ήταν ο αγαπημένος μου στην Αγγλία, όπου σπούδαζα. Πιέζεις τα δύο τηγάνια μέχρι να λιώσει το τυρί και το χάμπουργκερ είναι έτοιμο! Θα μπορούσες να το ονομάσεις και πατη-τοστ!

Αντι για μουστάρδα μπορείς να βάλεις και σπιτική μαγιονέζα ή κέτσαπ.

[Συνταγές για κεφτέδες μπορείς να βρεις εδώ](#)