

HAMBÚRGUER DIJON CASEIRO

INGREDIENTES

80 g de mostarda tipo dijon (pode ser encontrada em supermercados, vidrinhos da marca predilecta)

100 g de maionese

1 cebola inteira

1 colher de sopa de óleo

1 carne de hambúrguer da sua preferência

1 pão de hambúrguer

2 fatias de queijo cheddar

MODO DE PREPARO

Antes de tudo, prepare o molho dijon. A mostarda dijon, é bastante picante, eu prefiro misturar com a maionese para quebrar um pouco.

Adicione a mostarda dijon e a maionese em um recipiente, misture bem.

Pique as cebolas em quadradinhos bem pequenos. Coloque em uma frigideira, adicione o óleo, e frite as cebolas até que fique douradinhas. Misture as cebolas no molho. Após ter preparado o molho, frite a carne de hambúrguer na frigideira.

Depois de frita, corte o pão e coloque a carne e as duas fatias de queijo cheddar.

Coloque o molho por cima do queijo. Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35239-hamburguer-dijon-caseiro.html>