

Συνταγή για σπιτικά μπέργκερ με αυγό! Φτιάχνουμε μόνοι μας στο σπίτι νόστιμα χάμπουργκερ με τηγανιτό αυγό και τυρί που λιώνει, εύκολα και γρήγορα!

## Τι θα χρειαστείτε

600 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

4 ψωμάκια χάμπουργκερ

4 φέτες τσένταρ

1 κρεμμύδι σε ροδέλες

1 ντομάτα σε ροδέλες

4 φύλλα γαλλική σαλάτα ή iceberg

Μαγιονέζα

Κέτσαπ

4 αυγά

Λίγο ελαιόλαδο

# Μπέργκερ με αυγό

## Εκτέλεση συνταγής

Για το μπιφτέκι, απλά αλατοπιπερώνουμε τον κιμά και ζυμώνουμε ελαφρά. Λαδώνουμε τα χέρια μας και πλάθουμε μπέργκερς. Ψήνουμε στο γκριλ ή σε σχαροτήγανο μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα αλλά να παραμείνουν ζουμερά. Αν προτιμάτε πιο ελληνική γεύση στο μπιφτέκι σας, δοκιμάστε αυτή την συνταγή κιμά [Αφράτα μπιφτέκια με φέτα και ντομάτα](#) ή τα κλασικά [Μπιφτέκια](#)

Σε ελάχιστο ελαιόλαδο, σε μικρό τηγανάκι αν έχουμε, για να έχουν ωραίο σχήμα, ετοιμάζουμε σε μέτρια φωτιά τα αυγά. Προσοχή να μην παραψηθεί ο κρόκος!

Ανοίγουμε τα ψωμάκια και τα ζεσταίνουμε ελαφρά στο τηγάνι από την εσωτερική πλευρά. Αν θέλετε να μάθετε πώς να κάνετε φανταστικά ψωμάκια για μπέργκερ μόνοι σας δείτε εδώ [Αφράτα ψωμάκια για μπέργκερ](#)

Στήνουμε τα μπέργκερ. Απλώνουμε στη βάση μαγιονέζα, τοποθετούμε το μαρούλι, το κρεμμύδι, τη ντομάτα, το μπιφτέκι, το τσένταρ και τέλος το αυγό. Απλώνουμε, αν θέλουμε, κέτσαπ στο πάνω ψωμάκι και το τοποθετούμε σαν καπάκι.

Σερβίρουμε με σαλάτα, πατάτες τηγανιτές και πίκλες.

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [burger αλά ελληνικά](#)

# Μπέργκερ με αυγό

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Για το μπιφτέκι, απλά αλατοπιπερώνουμε τον κιμά και ζυμώνουμε ελαφρά. Λαδώνουμε τα χέρια μας και πλάθουμε μπέργκερς. Ψήνουμε στο γκριλ ή σε σχαροτήγανο μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα αλλά να παραμείνουν ζουμερά.
- 2 Σε ελάχιστο ελαιόλαδο, σε μικρό τηγανάκι αν έχουμε, για να έχουν ωραίο σχήμα, ετοιμάζουμε σε μέτρια φωτιά τα αυγά. Προσοχή να μην παραψηθεί ο κρόκος!
- 3 Ανοίγουμε τα ψωμάκια και τα ζεσταίνουμε ελαφρά στο τηγάνι από την εσωτερική πλευρά.
- 4 Στήνουμε τα μπέργκερ. Απλώνουμε στη βάση μαγιονέζα, τοποθετούμε το μαρούλι, το κρεμμύδι, τη ντομάτα, το μπιφτέκι, το τσένταρ και τέλος το αυγό. Απλώνουμε, αν θέλουμε, κέτσαπ στο πάνω ψωμάκι και το τοποθετούμε σαν καπάκι.
- 5 Σερβίρουμε με σαλάτα, πατάτες τηγανιτές και πίκλες. Καλή απόλαυση!-