

Vodácký Tuplákový HermBurger

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adela.postranecka



Suroviny

Porce: 2

- Sedlčanský Tuplák s pepřem 1 balení
- rajče 1 ks
- červená cibule 1 ks
- alobal 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve Sedlčanský Tuplák vyjměte z obalu. Hermelíny potřete trochou oleje a zabalte do alobalu. Vložte je na rozpálený gril.

Cibuli nakrájejte na kolečka a opečte na grilu. Housku rozkrojte napůl a také ji dejte na gril rozpéct. Když je vše ugrilované, je čas sestavit hermburger.

Na spodní část bulky dejte ogrilovaný Tuplák, na něj kolečko rajčete, opečenou cibulku a vše přiklopte horní částí bulky.

Poznámka:

Ogrilovanou housku potřete hořčicí, kečupem nebo barbecue omáčkou.