

# Hamburgery

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- houska 4 ks
- olomoucké tvarůžky 167 g
- anglická slanina 50 g
- paprika sladká 1 špetka
- cibule 1 ks
- hořčice 1 lžíce
- kečup 1 lžíce
- tatarská omáčka 1 lžíce
- nakládaná okurka 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Housky rozkrojíme, na spodní stranu naklademe kolečka tvarůžkůtak, aby pokryly téměř celou plochu housky, posypeme paprikou. Horní polovinu housky potřeme hořčicí, pokryjeme plátky slaniny. Všechno dáme do rozpálené trouby krátce a prudce zapéct. Poté spodní polovinu housky posypeme drobně nasekanou cibulí a sladkokyselou okurkou, podle chuti polijeme kečupem nebo tatarkou a přiklopíme horní část housky se slaninou.