

Big Mac

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- mleté hovězí maso 200 g
- cibule 40 g
- sezamem posipaná žemle 3 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: USA

Počet porcí: 1

Postup:

1. Žemli dvakrát podélně rozkrojíme na tři kulaté plátky
2. Z mletého osoleného a pepřem okořeněného masa připravíme dvě kulaté placky (hodně placaté karbanátky) a po obou stranách je na rozehřátém grilu opečeme dočervena, při grilování maso potíráme olejem, ke konci na jeden plátek masa položíme sýr, aby se mírně roztavil
3. Oloupanou, na kolečka nebo nadrobno nakrájenou cibuli necháme syrovou, nebo ji můžeme mírně orestovat
4. Na talíř položíme spodní díl rozkrojené žemle potřené hořčicí, na ni rozložíme listy omytého salátu, doplníme plátkem grilovaného masa, posypeme či poklademe cibulí, vložíme střední díl žemle, pak položíme druhý plátek masa se sýrem, poklademe kolečka okurek a kolečko rajčete, zalijeme kečupem a zakryjeme posledním plátkem žemle.
5. Big Mac ihned podáváme.