

Pikantní jehněčí hamburger

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- mleté jehněčí maso 750 g
- strouhanka 100 g
- čerstvý zázvor 1 ks
- česnek 2 stroužek
- vejce 1.2 ks
- čerstvé chilli papričky 2 ks
- mletý koriandr 1 lžíce
- mletý římský kmín 1 lžíce
- malé ciabatty 6 ks
- **Omáčka tzatziky**
- salátová okurka 1.2 ks
- bílý jogurt 150 ml
- řecký jogurt 2 lžíce
- čerstvá máta 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Postup

1

Do mísy dejte mleté maso, přidejte nadrobno nasekanou cibuli, česnek, chilli papričky a koření.

Rukama vše zpracujte a promíchejte. Přidejte polovinu rozšlehaného vejce, strouhanku, sůl a pepř. Opět důkladně promíchejte.

2

Z připravené směsi vytvořte 6 stejně velkých bochánků, uložte je na táč nebo větší talíř a přikryjte mikrotenovou folií. Uložte je na hodinu do lednice.

3

Zatímco hamburgery odpočívají, připravte si omáčku tzatziki. V misce smíchejte nastrouhanou okurku zbavenou přebytečné vody s jogurty a nasekanou mátou. Ochutnejte a dle potřeby dochuťte.

4

Nyní připravte gril na přímé grilování a rozpalte ho na vysokou teplotu. Naolejujte rošt a dejte na něj hamburgery. Grilujte 5–6 minut z každé strany.

5

V poslední minutě přidejte na gril i rozkrojené ciabatty a zlehka je opečte.

6

Hotové hamburgery servírujte na opečených ciabattách spolu s listem salátu a omáčkou tzatziki.

Poznámka:

čerstvý zázvor velikosti 2 cm