

Hamburger s kečupem a okurkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí zadní 400 g
- cibule 200 g
- hamburgerové bulky 4 ks
- olej 4 lžička
- kečup 3 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mleté maso osolíme, mírně okořeníme pepřem a vytvarujeme z něho čtyři placky
2. Potřeme je olejem a vložíme pod předehřátý gril (na rošt grilu) nebo je orestujeme na malém množství oleje na pánvičce
3. Grilujeme zprudka po obou stranách
4. Opečené masové placky vložíme do rozkrojených bulek, poklademe je několika plátky cibule a okurky, pokapeme několika kapkami kečupu, přiklopíme a ihned podáváme.

Doporučení:

Hamburgery můžeme doplnit plátky listového salátu a rajčat, plátky tvrdého sýra, hořčicí, majonézou

...