

Pikantní cheeseburger se slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí 500 g
- hamburgerové bulky 4 ks
- vejce 2 ks
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- kečup 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- wolcesterská omáčka 1 lžíce
- kapari 1 lžíce
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- Anglická slanina 8 plátek
- Cedar 4 plátek
- Rajče 4 plátek
- Ledový salát 4 plátek
- Kečup ostrý 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mleté maso osolíme a opepříme
2. Promícháme ho s jemně nakrájenou cibulí, nadrobno posekanými kapary, vejci rozšlehanými vidličkou a rozetřeným česnekem
3. Nakonec směs dochutíme kečupem nebo hořčicí
4. Ze směsi tvarujeme čtyři ploché masové placičky, na grilované straně je potřeme olejem a pod grilem je po obou stranách zapečeme, nebo je zprudka orestujeme na pánvičce v troše oleje. Ke konci na ní vložíme plátky čedaru. Zároveň si osmažíme anglickou slaninu.
5. Horké hamburgery se sýrem vložíme do rozkrojených bulek s ledovým salátem a plátkem rajčete, poklademe osmaženou anglickou slaninou, přidáme trochu ostrého kečupu a ihned podáváme.