

Gangster Cheeseburger

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí 500 g
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- majonéza 120 g
- chilli koření 20 g
- máslová bulka 4 ks
- ledový salát 100 g
- olivový olej 1 lžíce
- slanina 50 g
- rajčata 50 g
- cibule 50 g
- čedar 120 g
- Baby špenát 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si uděláme burgery. Maso dáme do mísy, přidáme asi lžičku soli, opepříme ho a důkladně rukama prohněteme. Pak hmotu rozdělíme na čtvrtiny a vytvarujeme z nich burgery.

Bulky rozkrojíme a potřeme majonézou smíchanou s chilli. Rozehřejeme gril nebo grilovací pánev. Bulky i maso lehce potřeme olivovým olejem a spolu se slaninou ogrilujeme – bulky a slaninu dokřúpava a masu stačí 5–6 minut po každé straně.

Pak začneme vrstvit: na spodní část každé bulky dáme čtvrtinu ledového salátu a listy baby špenátu, na to položíme, plátky rajčat, ogrilovaný burger, na něj slaninu, plátky a navrch čedar a cibuli. Posypeme solí, pepřem, zakryjeme vrchní částí bulek a podáváme.