

Cheese & Bacon (Syr a slanina) burger

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hovězí maso 130 g
- čedar 1 plátek
- sladkokyselá okurka 1 ks
- olej 1 lžíce
- celozrná houska 1 ks
- tatarka 2 lžíce
- slanina 2 plátek
- rajče 2 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hovězí maso umeleme na masovém mlýnku, okořeníme a pořádně promícháme, aby směs byla mazlavá a burgery držely tvar. Vytvoříme z něho placku tenkou cca 1,5 cm a v ledničce necháme 30 minut stuhnout. Na rozpálený gril vložíme maso a pečeme z každé strany přibližně 3-4 minuty (otáčíme jen jednou). Maso necháme cca 5 minut odpočinout a potom z obou stran osolíme.

Žemli rozkrojíme napůl a na grilu obě poloviny opečeme. Na gril vložíme plátky slaniny, opečeme je dokřupava. Na spodní díl natřeme lžící tatarky, poukládáme plátky rajčat, na plátky nakrájenou okurku, druhou lžící tatarské omáčky, opečené maso, na něj plátek sýru, opečenou slaninu a přiklopíme žemlí.