

Tygríkovy hamburgery

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 3

- mleté maso 225 g
- vejce 1 ks
- chleba 2 plátek
- mouka 1 lžička
- měkká žemle 3 ks
- sůl, pepř 1 lžička
- kečup 3 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Dejte mleté maso do mísy a rozdělte ho vidličkou na malé kousky. Přidejte sůl a pepř a dobře promíchejte. Do masové směsi přidejte vejce a rozdrobený chleba. Poprašte si ruce moukou a ze směsi vytvarujte karbanátky. Položte je na pomoučněné prkénko a stiskněte. Karbanátky dejte na mřížku a grilujte 7 minut po každé straně. (Poproste někoho z dospělých, aby vám pomohl). Rozkrojte žemle a maso vložte dovnitř. Buďte opatrní – maso je horké! Podávejte s kečupem.