

Domáci hamburger

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hovězí mleté maso 400 g
- slanina 4 plátek
- čedar 2 plátek
- housky na hamburgery 2 ks
- máslo 20 g
- ledový salát 50 g
- rajče 1 ks
- nakládaná okurka 1 ks
- malá červená cibule 1 ks
- tymián 1 špetka
- worcestrová omáčka 1 lžička
- francouzská hořčice 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mleté maso osolíme, opepříme, přidáme tymián, worcestrovou omáčku a francouzskou hořčici a zpracujeme tak, aby se propojilo, rozdělíme na 8 a půl a uděláme z něj hamburgery.

Ledový salát nakrájíme na nudličky, rajče a okurku na plátky, cibuli na kolečka.

Housky podélně rozkrojíme, pomažeme troškou másla a opečeme.

Maso opečeme z obou stran na grilovací pánvi. Ke konci grilování položíme na maso plátek sýra a necháme mírně rozpustit. Plátky slaniny krátce opečeme.

Na spodní kus housky poklademe ledový salát, plátky rajčat, plátky okurky, cibuli, maso, slaninu a přiklopíme.