

Hamburger po americku aneb žádný karbanátek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hamburgerová houska 4 ks
- sýr 4 plátek
- mleté hovězí maso 500 g
- **podle chuti**
- hořčice 1 ks
- sterilovaná okurka 1 ks
- barbeque omáčka 1 ks
- sůl 1 ks
- rajče 1 ks
- cibule 1 ks
- kečup 1 ks
- hlávkový salát 1 ks
- **podle potřeby**
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté hovězí osolíme a opepríme. Uděláme 4 stejné placky maximálně 2 cm vysoké. Je dobré je

udělat větší než je velikost housky, při grilování se trochu spečou.

Poté hamburgery grilujeme z obou stran, nejlépe na zahradním grilu nebo stejně dobře jako doma v troubě. Hamburgery by měly být dostatečně propečené. Nakonec je poklademe plátkem sýra a ten necháme roztavit.

Mezitím si připravíme pečivo. Rozřízneme housky na poloviny a naplníme je požadovanou náplní - podle chuti hořčice, kečup, BBQ omáčka, listy salátu, plátky rajčat, cibule a okurky nebo cokoliv máme rádi.

Nakonec naplníme housky americkými hamburgery. Hamburgery po americku ihned podáváme.