

# Hovězí cheeseburger

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 4

- Majonéza 75 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Mleté hovězí maso 500 g
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvé tymiánové lístky , nasekané 1 lžíce
- Olivový olej na potření 2 lžíce
- Bulky na hamburgery 4 ks
- Dijonská hořčice na potření 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, na tenká kolečka 2 ks
- Čedar 4 plátek
- Rajče 4 plátek
- Ledový salát 4 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 4**

## **Postup:**

Mleté maso dejte do mísy, přidejte k němu rozmělněný česnek, jemně pokrájené tymiánové lístky a podle chuti osolte a opepřete. Pak z hmoty vytvarujte 4 burgery, potřete je olejem a pak je na grilovací pánvi z obou stran 4-5 minut grilujte.

Bulky na hamburgery rozkrojte, spodní díly potřete hořčicí, na něj položte list salátu, burger, plátek rajčete, kroužky cibule a majonézu. Přiklopte vrchním dílem bulky