

CHALUPÁŘSKÝ HAMBURGER

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kabanos 500 g
- rohlíky (navlhčené v mléce) 2 ks
- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kabanos umeleme, smícháme s vejci, nadrobno nakrájenou cibulí, rohlíky, pepřem, solí. Tvarujeme karbanátky, které obalujeme v mouce a v rozpáleném tuku prudce smažíme.

Poznámka:

Podáváme na rozkrojené žemli, pokapané kečupem (tatarskou omáčkou, hořčicí), s plátky hlávkového salátu, okurky.