

Ferdův Burger

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Hovězí mleté maso 600 g
- Pepř, sůl, olej 1 ks
- Čedar 4 plátek
- Housky 4 ks
- Ledový salát 1 ks
- Rajčata 2 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Kečup, tatarská omáčka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso smícháme se solí a pepřem. Ruce si potřeme olejem a vytvarujeme z masa 4 placky. Grilujeme na rozpáleném grilu, nesmíme dlouho péct a vysušit. Připravíme si na pánvi sázená vejce. Když jsou plátky téměř hotové, poklademe maso plátky čedaru a dáme na gril rozpéct rozkrojené housky. Na spodní půlku rozpečené housky dáme pokrájený salát, tatarku, plátek masa s čedarem, sázené vejce, plátky rajčete a cibule. Vrchní půlku housky potřeme kečupem a přiklopíme.