

Domácí hamburger

Hamburgery patří ke vděčným jídlům: rychle se připraví, jednoduše servírují a jsou zdrojem velké radosti dospělých i dětí. U přípravy domácího hamburgeru dbejte na kvalitní suroviny a dostatečné propečení.

Suroviny a postup:

- 800 g mletého hovězího masa
- 4 kaiserky
- 4 plátky slaniny
- 100 ml plnotučné horčice
- 50 ml medu
- 20 ml drcených rajčat
- 4 plátky slaniny
- ledový salát
- bazalka, pepř, sůl, olej

1



Namleté hovězí maso tvarujeme do burgerů. Dáme ho do misky odpočívát a mezitím pokračujeme v přípravě.

2



Drcená rajčata ochutíme solí a pepřem, ovoníme nasekanou bazalkou a osladíme cukrem.

3



Kaiserky nebo jiné housky na burger překrojíme na půl.

4



Na grilu si opečeme plátky slaniny.

5



Ledový salát nakrájíme na nudličky.

6



Maso dáme na gril, osolíme ho a opeříme.

7



Spodní kaiserku potřeme tomatovou salsou.

8



Poté klademe natrhaný ledový salát, pečené maso, cheddar, křupavě opečenou slaninu a to vše přiklopíme vrchním dílem kaiserky potřeným medovou hořčicí.