

Domácí burger

Potřebné suroviny

Sezamová houska

Mleté hovězí maso

Ledový salát

Rajče

Cheddar

Slanina

Tatarská omáčka

Nakládané okurky

Červená cibule

Sůl, pepř



- 1 Do mísy přidejte hovězí maso, sůl, pepř a ingredience vzájemně promíchejte. Poté z masa vytvořte plochý bochánek a nechte ho odpočinout v lednici.
- 2 Na rozpálený gril vložte připravené maso. Grilujte ho 4 minuty po obou stranách a na poslední minutu přidejte plátek cheddaru.
- 3 Lehce ogrilované housky potřete tatarskou omáčkou a naplňte je masem, listem ledového salátu, rajčetem, osmaženou slaninou, plátkem nakládané okurky a zlehka osmahnutou červenou cibulkou.
- 4 Dobrou chuť!