

# Hamburger s domácou žemľou a so syrovo bylinkovou omáčkou

## Potrebuje

- - 8 ks domáca žemľa
- - 1 kg mleté bravčové mäso
- - soľ
- - čerstvé mleté čierne korenie
- - 4 PL majonéza
- - 3 ks Karička trojuholník
- - čerstvá pažítka
- - petržlenová vňať
- - paradajky
- - uhorky
- - cibuľa
- - ľadový šalát
- - 8 ks plátkový syr
- - kečup

## Postup

Mäso okoreníme, osolíme a vytvarujeme okrúhle placky vo veľkosti žemle a opekáme na grile.

Žemle si prekrojíme a na grile ich opečieme.

Syrova omáčka: zmiešame majonézu, syr, pažítka, petržlenovú vňať a Karička trojuholníky. Na spodnú časť dáme syrovú omáčku, ľadový šalát, mäso, syr, cibuľu, uhorku, paradajku, kečup a zakryjeme s vrchom žemle.

---

Tento recept nám posielala: Veronika zo Žihárcu  
náročnosť: stredná  
čas: 25 minút  
porcie: 4