

Domáci hamburger

Potrebuje

- - žemľa celozrnná 2 kusy
- - hovädzie mäso predné 300 g
- - mleté čierne korenie
- - soľ
- - tatárska omáčka
- - syr Karička črievko 1 kus
- - šalát
- - paradajka
- - cibuľa, uhorka
- - Karička tehla 2 plátky

Postup

Pomleté mäso ochutíme mletým čiernym korením, vytvarujeme z neho placky vo veľkosti žemle 1,5 cm hrubé, ktoré necháme v chladničke postáť cca 30 minút. Mäso ugrilujeme na grilovacej panvici alebo na grile. Trochu ho necháme postáť a posolíme. Žemle prekrojíme a opečieme na suchej panvici. Potrieme vrstvou syra z črievka, položíme šalátový list, potrieme tatárskou omáčkou, položíme hotové mäso, zeleninu podľa chuti, plátok syra Karička a prikryjeme druhou polovicou opečenej žemle. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Andrej z Úľan nad Žitavou

náročnosť: nízka

čas: 35

porcie: 2