

Domáce hamburgery so syrovým dresingom

Potrebuje

- - mleté mäso 500g
- - 6 ks žemlí posypaných sezamom
- - 3 ks paradajok
- - 1 balenie plátkového syra
- - 1 ks majonéza (stačí to menšie balenie)
- - 1 balenie Karička klasik syrokrem (trojuholíky)
- - 1 balenie slaniny

Postup

Mäso si dáme do nádoby, kde ho osolíme a okoreníme. Spracujeme ho na celistvú hmotu a dáme na chvíľu do chladničky. Medzitým si dáme prúžky slaniny do vyhriatej rúry (100°C) na plech vystlaný papierom na pečenie, kde ju pečieme do chrumkava. Nakrájame paradajky na kolieska, rozkrojíme žemle. Zo syrokremu a majonézy si v nádobe ponorným mixérom spravíme nátierku (môžeme dokoreniť ak nám tam „niečo chýba“). Z mäsa si spravíme malé fašírky a dáme ich robiť na grilovacíu panvicu (my sme nedávali ani olej). Na druhej panvici si zľahka opečieme spodky rozkrojených žemlí (aby sa nám nátierka hneď nevpila). Keď máme mäso hotové začíname vrstviť:

ako základ na opečenú žemľu dáme nátierku, na ňu dáme mäso, naň dáme plátok paradajky a syra. Na ne dáme slaninku a na vrch druhú polovicu žemle.

Nie je to zrovna najzdravšie jedlo, ale raz za čas dobre spestrí jedálniček.

Tento recept nám posielala: Beáta z Martina

náročnosť: stredná

čas: 30 min.

porcie: 6