Domácí hovězí hamburger

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

300 g	hovězí mleté maso
1 lžička	sůl
1 lžička	koření na mleté maso
	olej na smažení
4 ks	houska
4 lžíce	kvalitní kečup
4 lžíce	hořčice
4 lžíce	tatarská omáčka
4 plátek	toastový sýr
4 ks	kolečka rajčat
4 ks	kadeřavý salát
4 ks	kolečko červené cibule

Postup přípravy

Do větší misky si dáme mleté maso, které osolíme, okořeníme kořením na mletá masa a dobře promícháme. Rozdělíme na 4 části, ze kterých si nejprve vytvoříme kuličky a potom je zmáčkneme dlaní na úhledné placky. Ty poklademe na sebe, přičemž mezi ně vždy vložíme kousek pečícího papíru (aby se nám neslepily k sobě) a dáme je na půl hodiny do lednice ztuhnout. Poté je osmažíme na pánvi (3 minuty z každé strany), případně ogrilujeme na grilu. Mezitím si housky rozřízneme napůl. Na spodní část housky namažeme směs hořčice a kečupu nebo tatarskou omáčku, položíme kousek salátu a plátek rajčete, poté dáme opečené maso a na maso poklademe sýr a kolečko červené cibule. Přiklopíme horní částí housky a ihned podáváme.