# Hamburger s vejcem a slaninou

**Počet porcí:** 5
**Doba přípravy:** 45 minut
**Bez lepku**

## Postup přípravy

Před grilováním vytáhneme z lednice maso cca půl hodiny předem, aby nabralo vyšší teplotu. Rozpracujeme si jej a začneme tvořit stejně velké burgery. Nalijeme si na dlaň trochu olivového oleje a potřeme obě strany „karbanátku“. Následně položíme na gril a grilujeme tak dlouho, jak si přejete, aby byl propečený. Na gril dáme také slaninu a v posledních 3 minutách grilování vložíme i na půl rozkrojené hamburger housky. Na pánvičce si připravíme volské oko, nejlépe pomocí silikonové formy. Až je vše ugrilované a propečené, začneme pokládat na housku připravené ingredience. Vrstvíme v následujícím pořadí: spodní díl housky potřeme majonézou– plátek rajčete - maso se sýrem– cibule – slanina – kyselé okurky – volské oko nebo ledový salát. Horní díl potřeme majonézou.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Rajčata** - 20 g
- **Salát hlávkový** - 10 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Mleté maso hovězí** - 500 g
- **Majonéza Master 180ml** - 25 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 10 g
- **Tylžský sýr 45% plátky 100 g** - 10 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 10 g
- **Hamburger housky 180 g (2x90 g)** - 450 g
- **Vejce** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE