

# Hamburger

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 15 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Housky rozkrojíme, na jejich spodní strany dáme kolečka tvarůžků tak, aby pokryly téměř celou plochu housky, a posypeme paprikou. Horní poloviny housky potřeme hořčicí a přikryjeme plátky slaniny. Vše dáme do rozpálené trouby nakrátko, ale prudce zapéct. Potom spodní poloviny housek posypeme nadrobno posekanou cibulí a sladkokyselou okurkou, podle chuti polijeme kečupem nebo tatarskou omáčkou a přiklopíme horní částí housky se slaninou.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 180 g
- **Dětské okurky 370 ml. Prostě skvělé!** - 50 g
- **Paprika sladká 35 g** - 10 g
- **Ketchup Master 340 g** - 20 g
- **Tatarská omáčka Master pikantní 180 ml** - 20 g
- **MAILLE-Tradiční hořčice 800 ml** - 25 g
- **Hamburger Buns BIO 250 g** - 500 g

