

Burger s tvarůžky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Housky (4 ks) rozkrojíme, na spodní stranu naklademe kolečka tvarůžků nebo syrečků tak, aby pokryly téměř celou plochu housky, a posypeme paprikou. Horní polovinu housky potřeme hořčicí a pokryjeme plátky slaniny. Všechno dáme do rozpálené trouby krátce, ale prudce zapéct. Poté spodní poloviny housek posypeme drobně nasekanou cibulí a sladkokyselou okurkou, podle chuti polijeme kečupem a tatarskou omáčkou a přiklopíme horní částí housky se slaninou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Tatarská omáčka Master 180 ml** - 20 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 180 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 15 g
- **Hořčice plnotučná 100 g** - 20 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 50 g
- **Paprika sladká 35 g** - 3 g
- **Hamburger housky 180 g (2x90 g)** - 360 g
- **Gourmet ketchup 500 g jemný PET** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

