



Mini burger

Ingredience:

200 g mletého hovězího masa
1 lžíce sekaného tymiánu
2 lžíce oleje
4 malé celozrnné housky s dýňovými semínky
8 plátků malých rajčat
hrst salátu
1 menší cibule
sůl
pepř
8 lžiček tatarské omáčky Hellmann's

Postup:

Maso opeříme a vymícháme do mazlavé konzistence. Vytvoříme z něj 4 placky s velikostí housky, tlusté cca 1,5 cm a v ledniče necháme 30 minut ztuhnout. Na rozpálený gril položíme maso a pečeme z každé strany zhruba 3 - 4 minuty (otočíme pouze jednou). Maso necháme cca 5 minut odpočívat a pak z obou stran osolíme.

Na spodní díl namažeme po jedné lžičce tatarské omáčky Hellmann's, naaranžujeme salát, rajčata. Namažeme druhou lžičkou tatarské omáčky Hellmann's, položíme maso, kolečko cibule a přikryjeme horní polovinou housky.

Zdroj: <https://www.receptynakazdyden.cz/>

