Hamburger se Sýrem na pánev, dubovým salátem a grilovanou cibulí



30 minut náročnost ●●○○

Hamburger se skvěle hodí na zahradní párty. Každý si ho může sestavit, jak mu chutná. Vyzkoušet lze i bez masa, Sýr na pánev v něm vás jistě dostatečně zasytí.

Ingredience

- 400 g mletého hovězího předního masa
- 2 bulky na burger
- 1 červená cibule
- 2 rajčata
- dubový salát
- 100 g Sýru na pánev
- kečup, hořčice, sůl, pepř

Návod na přípravu:

Maso si rozdělíme na dvě stejné části, osolíme, opepříme a utvoříme dvě pravidelné placky a uprostřed každé z nich vyhloubíme malý důlek. Potřeme olivovým olejem a opečeme z každé strany na největším žáru, stáhneme na stranu a dáme grilovat silnější plátky cibule. Sýr na pánev vložíme na rozehřátou pánev, negrilujeme přímo na ohni.

Maso necháme cca tři minuty dotáhnout, že je maso hotové poznáme v momentě, kdy z něj začíná vytékat šťáva. Na maso přidáme z obou stran opečený Sýr na pánev. Mezitím opečeme housky.

Jednu stranu housky potřeme hořčicí, druhou kečupem, na spodní stranu poklademe listy salátu, přidáme maso se Sýrem na pánev, grilovanou cibuli, nakrájená rajčata a přiklopíme.

Můžeme servírovat třeba se salátkem coleslaw nebo pečenými bramborami.