

Mini burgery s Lipánkem Zlatáček

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 1 Lipánek Zlatáček
- 250 g mletého masa
- 4 plátky slaniny
- ledový salát
- 3 nakládané okurky
- 1 větší rajče
- kečup
- majonéza
- 4 mini burgerové housky
- sůl
- pepř



Návod na přípravu:

Mleté maso osolíme a opepříme a vytvarujeme z něj čtyři karbanátky. Slaninu opečeme dokřupava a na výpeku opečeme burgerové karbanátky. Rajče nakrájíme na silnější plátky a lehce osolíme. Okurky nakrájíme podélně na tenké plátky a ledový salát na jemné nudličky. Housky rozkrojíme a opečeme na suché pánvi dozlatova. Na opečené karbanátky položíme plátky sýru Lipánek Zlatáček a vložíme je do předehřáté trouby a pečeme při 170 °C přibližně 5–6 minut. Na spodní část housky nanese kečup, přidáme ledový salát, maso se sýrem, slaninu, rajče a okurku. Horní část housky potřeme majonézou a burger uzavřeme.