



## Domácí hovězí hamburger

### Ingredience

#### Hamburger:

mleté hovězí maso: **400 g**

vejce: **1 ks**

stroužky česneku: **2 ks**

petrželka: **2 PL**

mletý pepř

sůl

#### Housky:

hladká mouka: **100 g**

mléko: **30 ml**

teplá voda: **30 ml**

malé vejce: **1 ks**

rostlinný olej: **1 PL**

sušené droždí: **1 KL**

třtinový cukr: **1 PL**

sůl

sezamová semínka

#### Náplň:

čedar - plátky: **2 ks**

hlávkový salát - listy: **2 ks**

cibule: **1 ks**

dle chuti okurka, rajče,...)

kečup

domácí majonéza

## STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Droždí rozmícháme v teplé vodě, dokud se nerozpustí. Smícháme mléko, vejce (vejce nejdříve rozšleháme a necelou polovinu si necháme na potřetí bulek)...**

## Domácí hovězí hamburger - recept

Droždí rozmícháme v teplé vodě, dokud se nerozpustí. Smícháme mléko, vejce (vejce nejdříve rozšleháme a necelou polovinu si necháme na potřetí bulek), olej, sůl a cukr. Promícháme obě směsi a přidáme asi polovinu mouky. Rozmícháme, přidáme zbytek mouky a vypracujeme hladké těsto, které necháme kynout na teplém místě přikryté utěrkou asi 1 hodinu. Z těsta vytvoříme bulky, které klademe na pečicí papír a necháme opět přikryté asi 30 minut kynout. Bulky na hamburgery potřeme zbytkem vajíčka, posypeme sezamem a pečeme na 180 °C asi 18 minut dozlatova.

Maso mícháme s vejcem, prolisovaným česnekem, nasekanou petrželkou, dochutíme pepřem a solí. Maso necháme chvíli odležet, aby se všechny chutě správně propojily. Vytvarujeme **domácí hamburgery**, které opečeme na grilu z každé strany asi 5 minut (podle tloušťky burgeru).

Housky rozkrojíme a dáme rozpéct na gril. Jednu polovinu potřeme kečupem, druhou domácí majonézou, na spodní část položíme list salátu, ugrilovaný burger, plátek čedaru, zeleninu a cibuli nakrájenou na kolečka.

**Domácí hovězí hamburger** můžeme podávat také s bramborovými hranolky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí