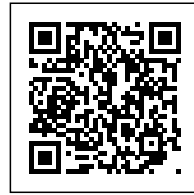




MINI HAMBURGERY OD HUGA





Chcete sa stať kráľmi každej oslavy alebo urobiť radosť deťom? Pripravte im luxusné mini hamburgery podľa môjho receptu!

Jednoduché na prípravu a navyše neuveriteľne chutné.

Ako základ použite recept na Hugove žemle, ktoré nájdete na stránke.

Urobte v recepte len 2 úpravy! Z cesta vytvarujte nie 9, ale 32 malých žemlí. Do cesta navyše pridajte trochu korenia Kurkuma, získate zaujímavú žltú farbu a lepšiu chuť. Môžete použiť aj potravinárske farbivá, to už nechám na vás.

Keď už máte žemle hotové, postupujte podľa nasledovného.



Budete potrebovať:

- 800 gramov mletého mäsa (najlepšie hovädzie alebo miešané)
- 2 cibule
- horčicu, kečup
- plátkový toastový syr
- zelený šalát
- trochu sójovej omáčky
- trochu medu
- drevené špáradlá

Postup:

Hotové žemle prerežte na polovice. Na každú spodnú časť dajte trochu kečupu a trochu horčice.

Na horčicu a kečup položte upečené mäso. Mäso pripravíte vopred tak, že ho osolíte, pridáte trošku korenia a rukami z neho vytvarujete malé okrúhle fašírky približnej veľkosti ako spodok žemle. Takto vytvarované mäso na rýchlo opečte na panvici na malom množstve oleja.

Na mäso, kým je ešte teplé položte 1/4 plátku toastového syra.

Na syr položte zopár plátkov pripravenej cibule. Cibulú pripravíte vopred takto: Nakrájajte cibuľu na kolieska a osmažte na oleji do zlata. Potom pridajte trošku sójovej omáčky a trošku medu. Pár sekúnd opečte a môžete ukladať na syr.

Na koniec si natrhajte šalátové listy a spolu so špáradlom a vrchnou časťou žemle zapichnete do spodnej časti žemle.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo