

# Hamburger

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 15 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Žemle rozkrojíme, na ich spodné strany dáme kolieska tvarôžkov tak, aby pokryli takmer celú plochu žemle, a posypeme paprikou. Horné polovice žemle potrieme horčicou a prikryjeme plátkami slaniny. Všetko dáme do rozpálenej rúry nakrátko, ale prudko zapieť. Potom spodné polovice žemlí posypeme nadrobno posekanou cibuľou a sladkokyslou uhorkou, podľa chuti polejeme kečupom, tatárskou omáčkou a priklopíme hornou časťou žemle so slaninou.

## Ingrediencie

- **Horčica Plnotučná 550 g** - 25 g
- **Kečup extra pikantný 450 g** - 20 g
- **Vegan Tatárska omáčka 250 g** - 20 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Olomoucké tvarôžky Špeciál 80 g** - 160 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Kyslé uhorky** - 50 g
- **Paprika sladká mletá** - 10 g
- **Hamburger Buns BIO 250 g** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

