

Burger s tvarůžky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Housky (4 ks) rozkrojíme, na spodní stranu naklademe kolečka tvarůžků nebo syrečků tak, aby pokryly téměř celou plochu housky, a posypeme paprikou. Horní polovinu housky potřeme hořčicí a pokryjeme plátky slaniny. Všechno dáme do rozpálené trouby krátce, ale prudce zapéct. Poté spodní poloviny housek posypeme drobně nasekanou cibulí a sladkokyselou okurkou, podle chuti polijeme kečupem a tatarskou omáčkou a přiklopíme horní částí housky se slaninou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Tatarská omáčka** 250 ml - 20 g
- **Jihočeský syreček 0,1%** 90 g - 112 g
- **Okurky delikates 5-8 cm** 720 ml. **Chutné a křupavé!** - 15 g
- **Celozrnná žemle** - 240 g
- **Hořčice plnotučná** 100 g - 20 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 40 g
- **Paprika sladká** 35 g - 3 g
- **Gourmet ketchup 500 g jemný PET** - 20 g

