

Hamburger s hermelínem

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Nejprve připravíme marinádu. Olej smícháme s bylinkami, solí, pepřem a prolisovaným česnekem. Touto marinádou hermelín potřeme a zabalíme do alobalu. Vložíme na gril červenou papriku spolu s hermelínem a slaninou. Ugrilujeme a z papriky sundáme slupku. Připravíme bulku, kterou můžeme dát též na gril a zlehka ji ohřejeme do křupava. Obložíme ji salátem, slaninou, šalotkou nebo cibulí, paprikou a hermelínem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Česnek** - 2 g
- **Salát hlávkový** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 1 g
- **Tymián čerstvý** - 1 g
- **Oregáno drcené** - 1 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Hermelín** - 50 g
- **Celozrnná žemle** - 55 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 20 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

