

Hamburgery s trhaným vepřovým masem

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 25 minut

Postup přípravy

V menší misce smícháme zakysanou smetanu s majonézou (5 PL). Do směsi prolisujeme česnek (5 stroužků), osolíme, opepříme a dochutíme nasekaným koprem a pořádně promícháme. Po té připravíme maso. Trhané vepřové maso vyndáme z obalu, dáme i se šťávou do menšího skleněného pekáčku, zaklopíme a pečeme v předehřáté troubě po dobu 25 minut. Po ohřátí maso natrháme dvěma vidličkami. B ulky rozkrojíme, dáme na tři minutky orestovat do trouby nebo na páněv, aby lehce zhnědly. Obě poloviny potřeme dipem a pak na spodní nandáme trhané vepřové maso, restovanou cibulku zkaramelizovanou s medu), orestovanou slaninu a žampiony, salát, 3 plátky rajčete a okurky a volské okem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 150 g
- **Okurka hadovka** - 100 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 10 g
- **Salát hlávkový** - 100 g
- **Vejce** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kopr** - 5 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 50 g
- **Celozrnná žemle** - 300 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 36 g
- **Kysaná smetana pochoutková 16% 200 g** - 150 g
- **Trhané vepřové 300 g** - 90 g
- **Med lipový 900 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

