

# Domácí hamburgry



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 15min , Porce: 4

79 kalorií , 3 g cukrů , 6 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-hamburgry-1>

## Příprava

Konzervu lančmítu rozdělíme na 10 stejných plátků, které opečeme na pánvi. Mezitím si nakrojíme housky, které lehce orosíme vodou a rozejdeme v mikrovlnné troubě. Potom jen namažeme obě strany housky troškou hořčice, kečupu a tatarky. Dále na jednu stranu housky položíme opečený plátek lančmítu a 1/2 listu pekingského zelí. Na druhou stranu housky položíme 1/2 plátku taveného sýru, kolečko cibule a 2 plátky sterilizované okurky.



### Tip k receptu

máme vyzkoušené, že 4 housky se rozejdou cca 1 minutu. Čtvereček taveného sýru rozkrojíme na dva stejné trojúhelníčky



## Ingredience

- ✓ 10 ks housek
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžice polotučné hořčice
- ✓ 1 lžice kečupu
- ✓ 1 lžice tatarské omáčky
- ✓ 1 konzerva Luncheon Meat
- ✓ 5 plátek taveného sýru
- ✓ 5 listů pekingského zelí
- ✓ 2 sterilované okurky

## Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina