

Hamburger z bramborových placek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1737 kalorií , **0 g** cukrů , **139 g** tuků , **113 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/hamburger-z-bramborovych-placek>

Příprava

Mleté maso osolíme a opepříme, ochutíme římským kmínem a utřeným česnekem. Vytvarujeme karbanátky a necháme 20 minut v lednici odpočívat. Brambory nastrouháme, osolíme a opepříme, přidáme vejce, cibuli nasekanou najemno a promícháme. Karbanátky i bramborové placky smažíme na oleji dozlatova. Poté vezmeme jednu bramborovou placku, potřeme ji harisou, na to dáme karbanátek, nakrájenou okurku a petrželku a přiklopíme druhou bramborovou plackou. Můžeme zpevnit párátkem a podáváme.

Tip k receptu

Použít můžeme harisu nebo salsu dle chuti, stejně tak zeleninu.

Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 6 lžíc slunečnicového oleje
- 1 lžička kmínu římského
- 1 stroužek česneku
- 1 ks cibule
- 1 ks vejce
- 4 ks brambor
- 4 ks sterilovaných okurek
- 1 lžíce hladké mouky
- 4 lžíce harísy
- 3 lžíce petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

