

## DOMÁCÍ HAMBURGER

### Maso (ingredience pro 4 osoby):

500 g hovězího masa  
3 žloutky  
2 lžičky sladké papriky  
2 velké cibule nakrájené na jemno  
lžička soli  
2 lžičky mletého pepře  
20 ml oleje + olej na smažení či potírání na grilu  
4 plátky chedaru  
zelenina (listový salát, rajče, rukola..)  
tatarská omáčka na potřetí

### Postup:

Maso, žloutky, cibuli, olej, sůl, pepř a sladkou papriku promícháme v míse a tvarujeme hamburgery, které grilujeme nebo smažíme na pánvi.

### Houska (ingredience pro 4 osoby):

425 g hladké mouky  
250 ml mléka  
20 g droždí  
12 g krupicového cukru  
8 g soli  
25 g tekutého medu  
38 g rostlinného oleje  
sezamová semínka na posypání  
vejce na potřetí

### Postup:

Ve vlažném mléce rozmícháme cukr, rozdrobíme do něj droždí a na teplém místě necháme vzejít kvásek. Pak přidáme sůl, mouku, med (raději méně než více) a odvážené množství rostlinného oleje. Vypracujeme tužší těsto a necháme zakryté na teplém místě asi hodinu kynout. Vykynuté těsto rozdělíme na 4 kousky. Každý kousek bude vážit asi 160 g. Z jednotlivých kousků vytvarujeme bulky. Snažíme se nepřidávat moc mouky, aby těsto zůstalo nadýchané. Bulky položíme na plech vyložený papírem na pečení a necháme kynout po dobu, než se zahřeje trouba. Nastavíme ji na 200 °C. Jakmile je trouba nahřátá, potřeme všechny bulky rozšlehaným vajíčkem a posypeme sezamem. Pak vložíme do trouby na střední rošt a pečeme zhruba 20 minut.

Hotové hamburgerové housky rozkrojíme a můžeme potřít tatarskou omáčkou, vynikající je rovněž slaničák. Poté vložíme upečené mleté maso. Na něj poté pokládáme plátek chedaru a zeleninu dle libosti.

*Autor: Manželé Spurní*

