

Hamburger

Old School Style

Takhle se říká hamburgerům z východního pobřeží, kde, na rozdíl od Západu (L. A. Style), do všeho nedávají haldy pálivých papriček.



1. Na pánev rozlož plátky slaniny a na mírném ohni je opékej do křupava.



2. Mleté maso v míse promíchej se žlutkem, pepřem a solí. Nejlepší je promáchat směs rukama.



3. Připrav si skleněné prkýnko nebo talíř (z dřevěného prkýnka jdou masové placky špatně nabírat a trhají se). Mokrýma rukama naber kouli masa, dlaní ji rozplácní a prsty vytvaruj na prkýnku co nejtenčí placku.



4. Zatím rozpeč rozkrojené žemle (na prkýnku je rozkroj nožem s pilkou). Na další pánev dej lžíci másla a z obou stran každou polovinu opeč. Opečené žemle odkládej rovnou na servírovací talíř.



6. Masové placky naber podběračkou a dej smažit na rozpálený tuk. Při střední teplotě je opékej 3 minuty, pak je obrať, sniž o stupeň teplotu a peč další 4 minuty. Hotové dávej rovnou na spodek opečené žemle, aby nasákla jejich vynikající šťávu. Na horké maso polož plátek sýru, aby se trochu roztekl.



7. Na sýr polož plátek slaniny, cibule, okurky a salátu. Horní část žemle namaž podle chuti majonézou a kečupem a přiklop na spodní část, aby hamburger držel pokud možno pohromadě a dal se jíst rukama.



NA
4
HAMBURGERY

Suroviny:

½ kg mletého hovězího masa

(nejlépe zadního)

1 pol. lžice soli

1 lžička mletého pepře

1 žloutek

2 pol. lžice oleje

(slunečnicového, řepkového)

4 hamburgerové žemle

2 pol. lžice másla

4 plátky anglické slaniny

4 plátky toustového čedaru

4 plátky cibule, ledového salátu

a kyselé okurky

kečup, hořčice, majonéza

Nádobičko:

2 pánve

mísa na maso

skleněné prkýnko

podběračka

nůž s pilkou

