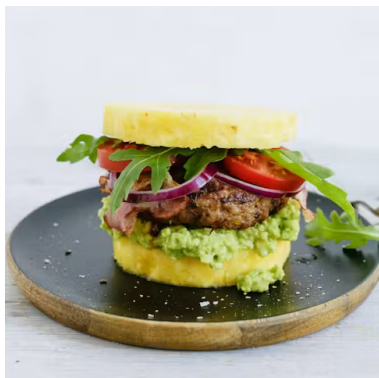




Hamburger s ananášovou žemľou

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

500 g	Hovädzie mäso, mleté
1 kus	Ananás, veľký
1 kus	Červená cibuľa
2 kus	Paradajky, na strapci
50 g	Rukola
8	Slanina
2 kus	Avokádo
1 ČL	♦ Paprika údená
0.5 ČL	♦ Oregano drvené
0.5 ČL	♦ Majorán drvený
0.5 ČL	♦ Kajenská paprika mletá
0.5 ČL	♦ Kajenská paprika mletá
0.5 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
	Olivový olej
	Citrónová šťava (voliteľná)

- 1 Zmiešajte papriku, oregano, majorán, kajenské korenie, cesnak a veľkú štipku soli a korenia, čím vytvoríte koreniacu zmes. Dôkladne premiešajte mleté hovädzie mäso a koreniacu zmes a zo zmesi vytvarujte štyri rovnako veľké hamburgerové placky.
- 2 Nakrájajte ananás na plátky, potom odrežte šupku a stopku.
- 3 Slaninu opečte do chrumkava a umyte rukolu. Ošúpte červenú cibuľu a nakrájajte ju na tenké kolieska. Opláchnite a nakrájajte paradajky.
- 4 Hamburgerové placky opečte oleji na neprilnavej panvici (alebo grilovacej panvici) asi tri minúty z každej strany, kým pekne nezhnednú.
- 5 Prerežte avokádo na polovice, vyberte kôstku a pomocou lyžice vyberte dužinu. Pridajte soľ, korenie a trochu olivového oleja a pomocou vidličky rozpučte avokádo. Dochuťte trochu citrónovej šťavy (voliteľné).
- 6 Na plátok ananásu naberte rozpučené avokádo, hamburgerové placky, slaninu, kolieska cibule, plátky paradajok a rukolu a na vrch položte ďalší plátok ananásu.

