Hamburger s ananásovou žemľou

30–40 Min

Príprava

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 nepriľnavej 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 trochou 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.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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)