

Krůtí hamburger s pikantní majonézou

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

650 g krůtích řízků
2 lžice gyros koření
1 salátová okurka
1 stroužek česneku
žervé
250 g kysané smetany
sůl
pepř
200 ml kečupu
2 lžice majonézy
mletá sladká paprika
3 rajčata
3 lžice oleje
4 sezamové housky
8 listů hlávkového salátu

Postup

Maso pokrájíme na nudličky a posypeme gyrosovým kořením. Oloupeme okurku a jednu třetinu nastrouháme na hrubém struhadle. Oloupeme a utřeme česnek. Obojí vetřeme do smetany a žervé. V misce smísíme kečup s majonézou, osolíme, opeříme a přisypeme papriku. Rajčata a okurku nakrájíme na plátky. Krůtí maso prudce asi 5 minut opékáme na oleji. Housky rozpečeme a rozkrojíme. Do každé vložíme 2 listy hlávkového salátu, na ně rozdělíme pokrájená rajčata s okurkou a navrch opečené maso. Přidáme lžici okurkové omáčky a překlopíme. Ochucenou majonézu podáváme zvlášť.