

Krůtí hamburger s pikantní majonézou

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mletá sladká paprika

žervé

3 lžíce oleje

1 salátová okurka

8 listů hlávkového salátu

2 lžíce majonézy

3 rajčata

200 ml kečupu

pepř

250 g kysané smetany

sůl

4 sezamové housky

1 stroužek česneku

2 lžíce gyros koření

Ingredience: 650 g krůtích řízků

Postup

Postup přípravy: 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, opepříme 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.