



HAMBURGER

z červené řepy

🕒 do 1 hodiny 🧑🍳🧑🍳🧑🍳 🍷🍷🍷

Uvařenou řepu oloupeme, nastrouháme na velmi jemném struhadle a přebytečnou šťávu vymačkáme.

K řepě přidáme hořčici, mletou papriku, žloutek, sůl, pepř, nasekané bylinky. Přidáme hrst umletých ovesných vloček. Směs dobře promícháme.

Z hmoty vytváříme 2 placky a pozvolna je opečeme na rozpaleném grilu nebo na pánvi s troškou oleje. Z každé strany asi 5 minut. Na další pánvi si připravíme na troše oleje dvě volská oka (nemusí být) – podle hladu.

Servírujeme v rozehráté křupavé housce pomazané tatarskou omáčkou s nudličkami salátu, plátkem rajčete, kolečkem cibule a volským okem.

POSTUP

1.



Na pánvičce opečeme bulky.

2.



Řepu nastrouháme do mísy.

3.



Přidáme hořčici, papriku, majoránku, ovesné vločky, žloutek.

4.



Osolíme a opepříme. Směs dobře promícháme.

5.



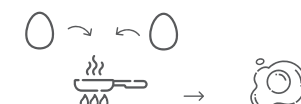
Vytváříme 2 placky a rozpálíme olej na pánvi.

6.



Placky osmahneme. Smažíme 5 minut z každé strany.

7.



Na další pánvi si připravte na troše oleje dvě volská oka.

8.



Podáváme v opečené housce, obložené salátem, volským okem a zeleninou.

CO BUDETE POTŘEBOVAT



Červená řepa, 2 kusy
vařená



Hořčice, 1 lžičce



Mletá paprika, 1 lžičce



Majoránka, 1 lžička



Ovesné vločky, 1 hrnek



Česnek, 1 stroužek



Sůl, pepř



Žloutek

NA OBLOŽENÍ



Bulky, 2 kusy



Tatarská omáčka, 2 lžičce



Ledový salát



Cibule



Rajče



Vejsce, 2 kusy