



## BURGERY S KOŘENÍM ČUBRICA



Druh jídla:



Mletá masa

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Grilovačka

Způsob vaření:



Grilování

### Suroviny

#### 1 balení směsi Čubrica Avokádo

2 stroužky česneku

sůl podle chuti

sezónního salátu

500 gramů mletého masa (vepřové a hovězí)

#### 6 kusů Sušená rajčata v oleji s bylinkami

burgerové housky

plátky čerstvých rajčat

### Způsob přípravy

Mleté maso promíchejte s prolisovaným česnekem, nejemno nakrájenými sušenými rajčaty a balíčkem koření Čubrica. Nakonec podle chuti osolte. Nechejte hodinu odležet při pokojové teplotě. Vytvarujte karbanátky a připravte na grilu. Burgerové housky prokrojte a dejte řeznou stranou opéct na gril. Do housek dejte omáčku, zeleninu, maso a přiklopte horním dílem.