

| BURGER Z PŠTROSÍHO KRKU |

600 g namletého pštrosího krku

100 g strouhanky

1 vejce

1 jemně nasekané cibule

sůl

pepř

4 žemle na burgery

salát

rajče

čedar

dip dle chuti

Pštroší maso, strouhanku, vajíčko, cibuli, sůl a pepř dáme do mísy a dobře promícháme a dochutíme. Vzniklou hmotu vytvarujeme do placiček asi 1 cm vysokých. Vložíme na gril a zvolna grilujeme z každé strany cca 3 až 4 min. Žemle rozkrojíme a naplníme. Dosrodu dáme dip, položíme na něj list salátu, pak ogrilované maso, na něj čedar, rajče, salát a dip. Přikryjeme houskou a propíchneme větším párátkem.