

Čapkův statek
malebný penzion v babiččině údolí

Luxusní ubytování v Babiččině údolí

Svatby, oslavy, školení ve stodole
Prostory cca 300 let starého historického Čapkova statku.

mobil: +420 604 257 653
+420 604 927 784
tel./fax: +420 241 722 160
e-mail: info@capkuvstatek.cz
www.capkuvstatek.cz

Hoříčky - Chlístov 20, PSČ 552 05, Czech Republic

Zámecký areál ve Zručí nad Sázavou

Prohlídky zámku od dubna do října.
tel.: 327 531 329, zamek@mesto-zruc.cz, fb: Zámek Zruč nad Sázavou, www.zamek-zruc.cz

RECEPTY NA GRIL



**HAMBURGER
S TRHANÝM
MASEM**

Počet porcí: 4

Náročnost: snadné

Doba přípravy:

30 - 45 minut

Suroviny:

- 4 kuřecí prsní řízký
- oblíbená grilovací směs
- sýr
- rostlinný olej
- sůl, pepř
- Na oblohu:

barevné salátové listy, cibule, rajčata, hořčice, kečup, majonéza podle chuti

Postup:

Kuřecí prsa ořeme olejem a posypeme grilovacím kořením, opečeme na přímém žaru doměkka. Pro lepší chuť můžeme na rozpálené uhlí či brikety přihodit 1 - 2 hrsti udících lupínků. Hotové maso odložíme na misku a necháme chvíli odpočinout. Poté je natrháme po vlákněch na malé kousky. Žemli namažeme máslem a opečeme po dobu 30 sekund až 1 minuty. Na spodní polovinu každé žemle naskládáme listy salátu, navrstvíme kousky natrhaného kuřete, přidáme cibuli, rajče a sýr. Dochutíme dle vlastní fantazie kečupem či majonézou a přiklopíme druhým dílem žemle. Podáváme teplé.

