

Burger s hovädzím mäsom a zrejúcim syrom

Potrebuje

- - 500 g hovädzieho mletého mäsa
- - 1 žltok
- - soľ
- - čierne korenie
- - Karička zrejúci syr plátky
- - repkový olej
- - Oravská slanina
- - 1/2 avokáda
- - paradajky
- - žemle na burger
- - šalátové listy
- - Dressing:
- - 3 PL kečupu
- - 3 PL majonézy

Postup

Hovädzie mleté mäso zmiešame so žltkom, soľou a čerstvo pomletým čiernym korením. Vypracujeme fašírky, ktoré sprudka opečieme na horúcej panvici s rozohriatym olejom. Fašírky po upečení otočíme a na vrch každej fašírky položíme plátok Karička zrejúceho syra a pečieme do požadovaného stavu, syr sa medzitým roztečie. Plátky Oravskej slaniny upečieme do chrumkava. Polovicu avokáda pokrájame na plátky. Paradajky nakrájame na kolieska. Dressing vytvoríme zmiešaním kečupu a majonézy. Žemle rozkrojíme a opečieme na panvici na sucho do chrumkava. Na spodnú časť žemle natrieme dressing, umiestnime šalátové listy, hovädziu fašírku, šalát, avokádo, paradajky, plátky slaniny a zakryjeme vrchnou časťou žemle. Hamburger prepichnete špajdlou, aby držal pokope.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: