

Burger s Karička grilovaným syrom a domácou majonézou

Potrebuje

- - Karička syr typu Halloumi Burger
- - žemle na burger
- - ľadový šalát
- - rukola
- - paradajka
- - uhorka
- - #Domáca majonéza
- - 2 žĺtky
- - 1 PL plnotučnej horčice
- - 75 ml slnečnicového oleja

Postup

1. Pripravíme si majonézu. Všetky suroviny musia mať izbovú teplotu. Vyberieme ich z chladničky aspoň 2 hodiny vopred.
2. Žĺtky a horčicu spolu dobre vymiešame ručným šľahačom. Olej nalievame do žĺtkovej zmesi s odmerkou so zúženou výlevkou postupne v malom množstve, aby sa majonéza nezrazila. Olej prilievame pomaly, až kým nezačne hustnúť.
3. Žemľu na burger rozkrojíme a opečieme do chrumkava.
4. Karička syr typu Halloumi Burger ručne rozpolíme a ugrilujeme z oboch strán.
5. Chrumkavú žemľu na burger potrieme domácou majonézou, pridáme rukolu, plátok paradajky, ugrilovaný Karička syr typu Halloumi Burger, uhorku, ľadový šalát.
6. Vrchnú časť žemle potrieme domácou majonézou a položíme na ľadový šalát.
7. Celú žemľu prepichnete špáradlom.

Tento recept nám posla:

náročnosť:

čas:

porcie: