

Šéfkuchař doporučuje...



Domácí hovězí hamburger (4 pc.)

Suroviny:

Hamburger:

- 800 g nahrubo mletého hovězího masa, vychlazeného
- 1/2 cibule, nakrájené nadrobno
- 1/2 stroužku česneku, drceného
- 1 lžíce nasekané hladkolisté petrželky
- 1/2 lžičky dijonské hořčice, 2 lžičky worcesterské omáčky
- 1 žloutek, mořská sůl a čerstvě mletý pepř
- 1 lžíce olivového oleje na potření

Na dokončení:

- 4 burgerové housky, 4 plátky čedaru, 4 nakládané okurky, 2 lžíce majonézy, 2 lžičky dijonské hořčice, 1 cibule na plátky, listy hlávkového nebo římského salátu, barbecue omáčka

Postup:

Dejte přísady na burger do mísy, osolte, opepřete a promíchejte. Zlehka zformujte 4 burgery, do každého udělejte uprostřed palcem prohlubeň, aby se při pečení moc nevyboulil. Odložte do ledničky a mezitím připravte barbecue omáčku, pokud nepoužijete kupovanou. Poté rozehejte gril nebo grilovací pánev. Burgery potřete tence olejem a grilujte asi 4 minuty po každé straně, až budou pěkně dohněda opečené, ale stále ještě růžové uprostřed. Na poslední minutu na ně položte plátky sýra.

Opečte vnitřní stranu housek. Smíchejte majonézu s hořčicí a potřete jí spodní díl housky. Na něj položte list salátu a burger. Ozdobte okurkami a cibulí a pokapejte barbecue omáčkou a přiklopte houskou.