

Něco navíc:

Barbecue omáčka se dá běžně koupit, ale domácí se nic nevyrovná. V rendlíku na lžíci olivového oleje opékejte 1 cibuli a 2 stroužky česneku nakrájené nadrobno spolu se špetkou drcené chilli papričky asi 3 minuty dosklovita. Přidejte 400g konzervu krájených rajčat, 80 g tmavého třtinového cukru, 2 lžíce jablečného octa, 2 lžíce worcesterské omáčky a 1 lžíci hustého rajského protlaku a nechte na nízkém plameni bublat asi půl hodiny do zhoustnutí. Rozmixujte, případně dosolte a nechte vychladnout.



Tipy a Triky:

Doporučujeme použít zadní hovězí a maso pomlít nahrubo – burger se tak během přípravy nerozpadne.

Použijte maso s 20 % tuku, bude šťavnatější.

Můžete podávat samotný nebo s domácími hranolkami.