

Nejlepší domácí burger



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1026 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: Surikata

Odkaz: <https://srecepty.cz/nejlepsi-domaci-burger>

Příprava

Maso dejte do mísy, přidejte žloutek, tymián, sůl, pepř a vše dobře promíchejte. Z masové směsi pak vytvarujte 4 placky. Potřete je olivovým olejem. Batáty a brambory oloupejte, nakrájejte na hranolky, promíchejte s troškou oleje, osolte a opepřete. Vyskládejte je na plech vyložený pečicím papírem a v troubě předehřáté na 180 °C pečte dozlatova. Bulky překrojte a ze strany řezu je opečte na suché pánvi. Šalotku nakrájejte nadrobno. Do misky dejte majonézu, přidejte petrželku, šalotku, sůl, pepř a promíchejte. Burgry opečte na pánvi nebo grilu z obou stran dozlatova. Maso nepropékejte příliš dlouho, aby uvnitř zůstalo růžové jako klasický steak. Na spodní díl bulek dejte listový salát, pak po lžici majonézy, přidejte burger, plátek čedaru, kolečka cibule a papriku. Přiklopte, dejte na talíř, přidejte hranolky, kečup a podávejte.

Tip k receptu

K podávání můžete přidat i zelný salát. Nakrouhané zelí promněte rukama s trochou oleje a citronové šťávy, aby zkrěhlo. Přidejte majonézu, osolte, opepřete a promíchejte.

Ingredience

- 1 ks žloutek
- 4 ks Bulka
- 1 ks cibule
- 600 g hovězí mleté maso
- 1 špetka Mořská sůl
- 1 troška pepř
- 1 ks listový salát
- 4 ks brambory
- 1 ks šalotka
- pár kapka olivový olej
- 4 plátek čedar (cheddar)
- 1 ks Paprika
- 4 ks batáty - sladké brambory
- 4 lžíce Majonéza Spak
- 5 lžíce Kečup Spak

Kategorie

Americká, Maso, Jídlo na každý den, Klasika, Rychlovka, Hlavní chod

