

Lahůdkový cheeseburger



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2744 kalorií , **129 g** cukrů , **148 g** tuků , **190 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/lahudkovy-cheeseburger>

Příprava

Ze všeho nejdřív si oloupeme cibuli, nakrájíme na plátky a na pánvi potřené olivovým olejem smažíme 10-15 minut. Cibule jakoby "zhadrovatí" a lehce se připéká, poté zalijeme acetem a zasypeme třtinovým cukrem a smažíme dalších 5 minut. Mezitím co se nám smaží cibule, v rendlíku si rozpustíme nivu a mléko, neustále mícháme, dokud se niva nerozpustí. Poté necháme nivovou omáčku a cibuli zchladnout. Mezitím co nám omáčka i cibule chladne, připravíme si maso. Hovězí mleté maso zakápneme worcesterem, posolíme a opeříme a promícháme. Necháme asi 2 minutky odležet a poté vytvarujeme 4 placky o výšce max. 1cm. Na pánvi potřené olivovým olejem si osmahneme placky 4 minuty z jedné strany a poté další 4 minuty ze strany druhé. Jakmile placky (burgery) otočíme, položíme na ně plátek sýra a necháme rozpustit. Než se nám sýr rozpustí, rozřízneme housky podélně a řeznou strany potřeme olivovým olejem. Na suché pánvi opečeme řezné strany housky a poté můžeme podávat. Spodní část housky poklademe zkaramelizovanou cibulí, potřeme omáčkou a na omáčku dáme maso. Poté

Ingredience

- ✓ 4 housky posypané sezamem
- ✓ 500 g hovězího mletého masa
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 lžíce třtinového cukru
- ✓ 2 lžíce aceto balsamico
- ✓ 150 g Nivu
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 150 g plátkové goudy
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžičky worcesterové omáčky
- ✓ sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

poklademe rajčetem nakrájeným na plátky a
přikryjeme vrchní částí housky. Můžeme
podávat s čerstvým salátem.

