Hovězí burger s čedarem a jalapeňos

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 800 g
- Jarní cibulky 4 ks
- Papričky jalapeňos 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Chorizo klobásy 200 g
- Čedar 100 g
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Bílá cibule 1 ks
- Pískový cukr 1 ks
- Housky 4 ks
- Čedar 4 plátek
- **BBQ Omáčka**
- Olivový olej 2 lžíce
- Šalotka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Loupaná rajčata 400 g
- Jablečný ocet 2 lžíce
- Worcesterská omáčka 2 lžíce
- Pískový cukr 80 g
- Rajský protlak 1 lžíce
- Chilli vločky 1.2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí smíchejte s nasekanou jarní cibulkou a papričkami jalapoňes, orestujte na olivovém oleji. Maso osolte a opepřete, promíchejte s nakrájeným chorizem, vytvarujte placky, do středu každé

zapracujte strouhaný čedar. Vložte na rozpálený gril a grilujte z každé strany asi 4 minuty. Podle velikosti burgeru podávejte také se zkaramelizovanou cibulí. Cibuli nakrájenou na kroužky, orestujte na pánvi nasucho, pak jemně zasypte cukrem a restujte, dokud cukr nezkaramelizuje. Na BBQ omáčku na oleji orestujte nasekanou šalotku s česnekem, přidejte pokrájená rajčata, ocet a woecesterskou omáčku, provařte. Podle chuti dodejte cukr a rajský protlak. Dochuťte chilli vločkami, solí a pepřem. Každou housku naplňte plátkem čedaru, BBQ omáčkou, případně zkaramelizovanou cibulí, masem. Přiklopte, upevněte špejlí a podávejte.