

Hovězí burger s řepným relišem III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 500 g
- Klobása chorizo, oloupaná, nasekaná nadrobno 1 ks
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Olivový olej na potřetí 1.5 ks
- Housky 4 ks
- Zakysaná smetana 60 g
- Strouhaný křen 60 g
- Čerstvý špenát 50 g
- **Na řepný reliš**
- Balzamikový ocet 80 ml
- Třtinový cukr 60 g
- Nakládáná červená řepa, scezená, nasekaná na nudličky 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte reliš: ocet a cukr dejte do rendlíku a na nejvyšším ohni zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí, přidejte řepu, snižte plamen a za stálého míchání vařte 15 minut, dokud směs v rendlíku nezhoustne a nezačne se lepit. Dejte stranou. Hovězí maso dejte do mísy, přidejte chorizo a podle chuti osolte a opepřete. Poté z masa vytvarujte 4 burgery, potřete je olejem a pak je na grilovací

pánvi z obou stran 4-5 minut opékejte.

Housky rozkrojte spodní díly potřete dipem smíchaným ze zakysané smetany a křenu, navrch dejte burgery, na ně řepný reliš a špenátové listy. Přiklopte vršky housek a ihned podávejte.