

Hamburger s karamelizovanou cibulí Zdeňka Pohlreicha

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- vejce 1 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- vepřové maso 200 g
- hovězí maso 200 g
- **Na ozdobu**
- červený vinný ocet 300 ml
- cibule 1 ks
- koňak 1 dl
- tymián 1 lžička
- sůl 1 špetka
- cukr 100 g
- máslo 200 g
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1.Po obou stranách ogrilujeme.2.Hovězí a vepřové maso umeleme nahrubo.3.Česnek a cibuli

nakrájíme a vmícháme do masa.4.Dle chuti přidáme sůl, pepř a máslo.5.Z masy vypracujeme rukama těsto, které tvarujeme do tvaru hamburgerů. 6.Na karamelizovanou ozdobu pokrájíme cibuli na menší kostky a pozvolna ji restujeme na másle spolu s tymiánem.7.Zastříkneme vinným octem a necháme vydusit doměkka. 8.V polovině dušení přidáme cukr, aby mírně zkaramelizoval.9.Přidáme také koňak a dochutíme solí a pepřem.10.Do přepůlených housek dáme kečup, zeleninovou oblohu podle chuti a hamburger s čepicí karamelizované cibule.