

Double burger s červenou řepou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- mleté hovězí maso 130 g
- plátek červené řepy 1 plátek
- papriková pasta Ajvar 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- nakrájený listový salát 1 hrst
- tatarky 3 lžička
- nať s jarní cibulky 1 lžíce
- celozrná houska 1 ks
- kyselá okurka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso opepříme a vymícháme do mazlavé konzistence. Vytvoříme z něj placku tenkou cca 1,5 cm a v lednici necháme 30 minut ztuhnout. Na rozpálený gril vložíme maso a pečeme z každé strany zhruba 3-4 minuty (otáčíme jenom jednou). Maso necháme cca 5 minut odpočinout a poté z obou stran osolíme. Housku rozkrojíme natříkrát a všechny části opečeme na grilu z obou stran.

Na spodní díl dáme jednu lžičku tatarské omáčky Hellmann's, naaranžujeme polovinu množství salátu, položíme řepu, pomazeme druhou lžičkou tatarské omáčky Hellmann's a přiklopíme prostředním dílem housky. Na něj rozetřeme třetí lžičku tatarské omáčky Hellmann's, naaranžujeme zbytek salátu, přidáme maso a nahoru nanese ajvar, okurku a nasekanou cibulku. Přiklopíme

křupavým „víčkem“ housky.

Tip: V případě špatného počasí lze připravit i doma na pánvi.