Hovězí burger s ananasem

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Kečup 60 ml
- Majonéza 60 ml
- Chilli pasta 1 lžička
- Mleté hovězí maso 600 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Hamburgerové bulky se sezamem 4 ks
- Ananas 4 plátek
- Olivový olej 1 lžíce
- Vejce 4 ks
- Listy salátu 4 ks
- Rajče 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kečup smíchejte s majonézou a chilli pastou a dejte do chladu stranou. Mleté maso osolte a opepřete a pak z masa vlhkýma studenýma rukama vytvarujte 4 burgery. Všechny půlky rozříznutých bulek nasucho ogrilujte.

Plátky ananasu osušte a zlehka je potřete olejem. Pak je z obou stran ogrilujte, aby povrch lehce zkaramelizoval – trvá to asi 4 minuty. Poté ogrilujte rovněž burgery.
Z každého vejce usmažte volské oko. Spodní díly bulek potřete kečupovou majonézou, navrch dejte vždy po listu salátu, grilovaný ananas, burger, po dvou kolečkách rajčete a volské oko. Přiklopte horním dílem a podávejte.