

Hovězí burger s domácí tatarkou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Bulka na burger 2 ks
- Burger pepper 1 balení
- Olivový olej 1 lžíce
- Majonéza 100 g
- Salátová okurka -kousek 1 ks
- Šalotka 1 ks
- Petrželka 1 hrst
- Kopr 1 hrst
- Růžový pepř 1 lžička
- Šťáva z citronu 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Velká rajčata 2 ks
- Baby salát 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Bulky rozpulte a dejte na gril opéct. Na olivovém oleji ugrilujte maso z obou stran dozlatova. Připravte si tatarku. Majonézu smíchejte s nadrobno nakrájenou okurkou, přidejte nasekanou šalotku, petrželku, kopr, růžový pepř. Dochutě citronovou šťávou, solí, pepřem. Na másle s cukrem zkaramelizujte na plátky nakrájenou červenou cibuli. Spodní část bulky namažte domácí tatarkou, navrch dejte grilované maso, zkaramelizovanou cibulku, na plátky nakrájená rajčata a salát přiklopte.