

Hovězí burger s červenou řepou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 500 g
- Klobása chorizo, oloupaná, nasekaná nadrobno 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej na potřetí 2 lžíce
- Housky 4 ks
- Zakysaná smetana 60 g
- Strouhaný křen 60 g
- Čerstvý špenát 50 g
- Na karamelizovanou řepu: 1 ks
- Balzamikový ocet 80 ml
- Třtinový cukr 60 g
- Nakládané červené řepy, scezené, nasekané na nudličky 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve udělejte řepu: ocet a cukr dejte do rendlíku a na nejvyšším plameni 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.

2. Hovězí maso dejte do mísy, přidejte chorizo a podle chuti osolte a opepřete. Poté z masa

vytvářejte 4 burgery, potřete je olejem a pak je na grilovací pánvi z obou stran 4-5 minut grilujte.

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