

Hovězí hamburger s Jihočeskou nivou a cibulovým chutney

🕒 40 minut

náročnost ●●○○

Zkuste burgery s nivou, budou pak mít ten správný říz.



Ingredience

- 500 g hovězí mleté maso
- 1 balení Jihočeské nivy 60 %
- 4 plátky slaniny
- majonéza
- 2 rajčata
- 4 housky
- 3 ks červené cibule
- ledový salát
- sůl
- pepř
- 2 lžičky třtinového cukru
- 2 lžičky Jihočeského másla
- 1 balení Jihočeské zakysané smetany

Návod na přípravu:

Hovězí maso osolíme, opepříme a uděláme 4 silnější placky. Rajče a cibuli nakrájíme na kolečka. Maso dáme na gril a mezitím si uděláme cibulové chutney. V hrnci rozežřejeme Jihočeské máslo, přidáme 2 červené cibule nakrájené na kolečka a med. Vaříme, dokud med s Jihočeským máslem nezhoustne. Housky rozkrojíme a potřeme majonézou. Poklademe ledovým salátem, grilovaným hovězím masem, na plátky nakrájenou Jihočeskou nivou, cibulovým chutney, plátky rajčete a přiklopíme druhou půlkou housky. Podáváme s bramborovými hranolky a dipem ze zakysané Jihočeské smetany.