Burger s masovými koulemi v chilli omáčce se Sýrem na pánev, salátem a majonézou



40 minut náročnost ●●○○

Tak s tímhle extra sýrovým burgerem budete za hvězdu!

Ingredience

- 2 větší housky na burger
- 200 g mletého hovězího masa
- 200 g mletého vepřového masa
- 250 g drcených rajčat
- 1 menší chilli paprička
- 1 rajče
- 10 g pažitky
- 5 g tymiánu
- 30 g cukru
- 2 bobkové listy
- 1 balení Sýru na pánev
- 100 g salátu
- 50 g majonézy
- sůl
- pepř
- olej

Návod na přípravu:

Maso smícháme dohromady. Osolíme, opepříme a tvoříme koule o velikosti 3–4 cm v průměru. Orestujeme je na menší vrstvě oleje a zalijeme drcenými rajčaty. Vložíme bobkový list, chilli, sůl, pepř, cukr a provaříme, dokud omáčka nezhoustne. Mezitím si na sucho opečeme housku a natrháme salát. Rozpálíme nepřilnavou pánev a opečeme z obou stran Sýr na pánev. Na spodní část bulky namažeme majonézu a poklademe salátem, masovými koulemi s omáčkou a Sýrem na pánev.