Burgery s Romadurem, karamelizovanou cibulkou a limetkovou majonézou

40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 400 g mletého hovězího masa
- 100 g slaniny
- 2 červené cibule
- 100 g Romaduru
- 4 cherry rajčata nebo 1 velké rajče
- 4 menší burgerové bulky
- 6 lžic majonézy
- 1 limetka
- 3 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžička olivového oleje
- 1 lžíce třtinového cukru
- sůl
- čerstvě mletý pepř

Návod na přípravu:

Do pánve dáme lžíci oleje a přidáme na plátky nakrájenou cibuli. Restujeme na mírném plameni, dokud cibule nezměkne a nezačne zlátnout. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Nakonec dochutíme solí a octem. Mezitím si na pánvi dozlatova opečeme plátky slaniny.
Maso lehce osolíme a opepříme, promícháme rukama a vytvarujeme čtyři placičky. Opečeme na výpeku ze slaniny z obou stran dozlatova. Ke konci opékání na každý burger položíme plátek Romaduru a přikryjeme poklicí, aby se sýr roztekl. Do mističky dáme majonézu, přidáme limetkovou šťávu a nastrouhanou kůru (dáme pozor, abychom nestrouhali bílou část limetky, která je hořká) a promícháme. Rajčátka si nakrájíme na tenká kolečka. Na pánvi nebo grilu opečeme vnitřky burgerových bulek s trochou Jihočeského másla. Na spodní část bulky rozetřeme limetkovou majonézu, položíme rajčátka, maso s rozteklým Romadurem a vrstvu karamelizované cibule. Přiklopíme horní částí bulky a propíchneme špejlí, aby nám burgery držely.