Hamburger s trhaným vepřovým masem a Tylžským sýrem

2,5 hodiny náročnost ●●●○

Trhané maso co se jen rozplývá na jazyku doplněné lahodným Tylžským sýrem. Neznáme lepší kombinaci do hamburgeru.

Ingredience

- 600 g vepřové plece
- sůl
- pepř
- BBQ omáčka
- 4 hamburgerové housky
- salát
- červené zelí
- majonéza
- červená cibule
- Tylžský sýr od Madety
- 1 lžíce Jihočeského másla od Madety

Návod na přípravu:

Vepřové maso ze všech stran osolíme a opepříme. Celé maso dáme na cca 30 minut zatáhnout do předem předehřáté trouby na 220 °C. Poté snižíme teplotu na 160 °C, přikryjeme alobalem nebo dáme do pečicího sáčku a pečeme další cca 2 hodiny do měkka.
Upečené maso pomocí dvou vidliček roztrháme na vlákna, smícháme s BBQ omáčkou a ještě na chvíli vrátíme do trouby prohřát. Ochutnáme a případně dochutíme.
Na pánvičce rozehřejeme Jihočeské máslo a rozkrojené hamburgerové housky z obou stran opečeme. Opečené housky potřeme majonézou, na kterou položíme salát, na kroužky pokrájenou červenou cibuli, teplé trhané maso, plátek Tylžského sýra, červené zelí a přiklopíme druhou částí housky. Můžeme podávat! :)