

Burger s masovými koulemi v chilli omáčce se sýrem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

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 (2 ks), 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 spodní část bulky natřeme majonézu a poklademe salátem, masovými koulemi s omáčkou a sýrem na pánev.

Ingredience

- **Rajčata** - 50 g
- **Salát hlávkový** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Pažitka** - 10 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mleté maso míchané** - 400 g
- **Majonéza Master 180ml** - 50 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Cukr krystal** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 5 g
- **Zorba rozpékací sýr řeckého typu bylinky 2x100 g** - 100 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 250 g
- **Hamburger Buns BIO 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

