

Burger s trhanou vepřovou pečení sous-vide

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Celý kus masa i se šťávou, která je v sáčku, dáme do pekáče a přiklopíme víkem. Pečeme na 160 °C přibližně 45 minut až hodinu. Občas můžeme maso otočit a podle potřeby podlít trochou vody. Maso potom natrháme vidličkou na kousky a necháme odležet v pekáči se šťávou. Připravíme si omáčku. Jarní cibulku i okurku nakrájíme velice najemno. Promícháme se zbylými surovinami (150 g majonézy, 4 lžice dijonské hořčice, 1 lžička worcesterské omáčky, 2 lžice kečupu) a podle chuti ještě lehce osolíme a ochutíme pepřem. Spodní část housky namažeme omáčkou, na ni dáme natrhané maso, sýr a rajčata. Přiklopíme horní částí housky a podáváme.

Ingredience

- **Rajčata** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Majonéza Master 180ml** - 150 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 80 g
- **Kořeněné okurky 720 ml. Pikantní a křupavé!** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Worcesterová omáčka 185 ml** - 6 g
- **Hamburger housky 180 g (2x90 g)** - 360 g
- **Ketchup Master se sušenými rajčaty 530 g** - 25 g
- **MAILLE-Dijonská hořčice 200 ml** - 40 g
- **Vepřová pečeně Sous - vide 700 g** - 700 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

