

Burger s trhaným masem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Trhané vepřové vyndáme z obalu a dáme ohřát do trouby na 6 minut dle návodu na obale. Mezitím si dáme rozehrát pánev s olivovým olejem, cibuli nakrájíme na půlměsíce a vložíme na pánev. Osmahneme do zlatohněda. Burgery si překrojíme podélně napůl a po cibuli vložíme také na pánev, lehce zakápneme olivovým olejem a opečeme. Ohřáté vepřové vyndáme z trouby a natrháme vidličkou. Vezmeme si opečené půlky burgeru, jednu půlku namažeme majonézou, položíme na ni na plátky nakrájenou nakládanou okurku, dále trhané vepřové a na vrch osmaženou cibuli, nakonec přiklopíme druhou půlkou burgeru.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Křupavé feferony 720 ml. Ručně skládané!** - 15 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 20 g
- **Trhané vepřové 300 g** - 300 g
- **Hamburger Buns BIO 250 g** - 250 g

