

Tajný recept na domáce hamburgery



POČET PORCIÍ



ČAS
PRÍPRAVY



ČAS
VARENIA



STREDNE
NÁROČNÉ



MIXÉR



MLYNČEK
NA MÄSO



K-METLA

SUROVINY

NA BURGERY:

- 675 g hovädzej sviečkovej, nakrájanej na rezance
- 1 lyžica nasekaných bylínok (napr. petržlen, tymian, bazalka)
- Šťava a nastrúhaná kôra z ½ citróna
- Čerstvo mleté čierne korenie
- Múka na podsypenie
- Rastlinný olej na smaženie

NA PARADAJKOVÚ OMÁČKU:

- 1 stredná cibuľa, olúpaná, nakrájaná na štvrtky
- 1 strúčik cesnaku, olúpaný
- 1 čili paprička bez semienok (voliteľné)
- 1 lyžica olivového oleja
- 450g zrelých paradajok
- 100ml vody
- 1 lyžica cukru
- 2 lyžica paradajkového pretlaku
- 2 lyžica červeného vínneho octu

POSTUP

NA BURGERY:

1. Pripojte k robotu mlynček na mäso, použite disk na hrubé mletie a pomelte hovädzie mäso rovno do misy robota. Pre jemnejšiu štruktúru ho pomelte ešte raz.
2. Pridajte k mäsu bylinky, citrónovú kôru a šťavu a dôkladne okoreňte čerstvo mletým čiernym korením. Pomocou K-metly dobre premiešajte pri nízkej rýchlosti.
3. Zmes mäsa rozdeľte na štyri časti a pomúčenými rukami vytvarujte hrubšie burgery. Každý potrite olejom a grilujte na rozpálenom grile 4 minúty z každej strany alebo ich pečte na panvici na strednej teplote.

NA PARADAJKOVÚ OMÁČKU:

1. Pripojte k robotu mixér a dajte doň cibuľu, cesnak a čili. Mixujte pomocou funkcie pulz, aby ste dosiahli hrubšiu konzistenciu.
2. Zahrejte v kastróliku olej, pridajte zmes cibule, cesnaku a čili a opekajte pri strednej teplote domäkka asi 4 – 5 minút.
3. Vmiešajte do zmesi zvyšok surovín a varte bez pokrievky asi 20 minút, kým zmes nez hustne. Prelejte omáčku do mixéra a pri strednej rýchlosti rozmixujte dohladka.

Podávajte hamburgery v žemli, ktorú ste ohriali na grile, s paradajkovou omáčkou. Pridajte podľa chuti ďalšie ingrediencie ako šalát, syr alebo čerstvé paradajky.