# Hovězí burger se sýrem Brie, brusinkovou omáčkou a salátem

Recepty

Hlavní chody

Grilování

30 min

4



3.0

3091

## Budete potřebovat

| | |
|---|---|
| hamburgerové housky | 4 ks |
| mletý hovězí krk | 600 g |
| kořenicí směsi Gurmánský steak | 3 polévkové lžíce |
| sýr Brie | 180 g |
| Steak omáčka brusinková | 100 ml |

# Příprava receptu

Recepty připravené ve spolupráci s šéfkuchařem Lukášem Limprechtem.

Z okořeněného masa vytvarujeme burgery, potřeme trochou oleje, grilujeme 3 minuty z jedné strany, obrátíme, přiložíme sýr a grilujeme z druhé strany. Těsně před dokončením opečeme na grilu housky, obě strany pomažeme steakovou omáčkou. Na spodek dáme ledový salát, potom burger s Brie, rukolu a přiklopíme horní polovinou housky.




Steak omáčka brusinková