



Hovězí burger se sýrem Brie, brusinkovou omáčkou a salátem

Recepty



Hlavní chody



Grilování



30 min



4



3075



Budete potřebovat

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

Příprava receptu

Recepty připravené ve spolupráci s šéfkuchařem Lukášem Limplechtem.

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