



Maggi

## Hovädzie a bravčové burgre

### Ingrediencie

- 20 g MAGGI Tekuté korenie
- 10 g majonéza
- 50 g kečup
- 275 g bulky
- 1 kg mleté hovädzie mäso
- 2 lyžice cibuľa
- 7.6 g petržlen, čerstvý
- 1 lyžička horčica
- 5 g cesnak
- 1 g čierne korenie
- 1 lyžica biely vinný ocot
- 1 lyžička trstinový cukor
- 70 g cibuľa
- 1 balenie gouda
- 100 g ľadový šalát
- 9 g paradajky

### Postup

1. Olúpte veľkú cibuľu a nakrájajte ju na kolieska.
2. V miske zmiešajte dve lyžice Maggi, ocot a cukor. Do tejto zmesi vložte nakrájanú cibuľu.
3. Cibuľu nechajte marinovať aspoň 30 minút, aby nasiakla chute a zmäkla.
4. Pripravte si mäso – ideálna je zmes hovädzieho pleca alebo hovädzieho kolienka a bravčového pleca. Môžete si ho sami namlieť v mlynčeku na mäso, prípadne zakúpiť už namleté mäso.
5. V mise zmiešajte mäso s nasekanou petržlenovou vňaťou, prelisovaným cesnakom a nadrobno nakrájanou cibuľou. Pridajte korenie, jednu lyžicu Maggi a lyžicu horčice. Pokiaľ si prajete intenzívnejšiu chuť, môžete pridať aj ďalšie korenie podľa chuti.
6. Zo zmesi vytvorte približne päť burgerových placiek. Tie opečte na panvici alebo na grile dozlatista.
7. Burgerové žemle zľahka opečte na suchej panvici alebo na grile, aby boli chrumkavé.
8. Na spodnú časť žemle naneste majonézu, pridajte plátok paradajky, opečený burger, plátok syra, marinovanú cibuľu, trochu kečupu a list hlávkového šalátu. Nakoniec priklopte vrchnou časťou žemle.

🕒 73

⊕ 5

sacharidy	20.66 g
energie	830.62 kcal
tuky	63.08 g
proteín	44.41 g