

Není nad US Double Burger



Recept na obří double burger podle šéfkuchaře restaurace Koley Petra Anderta. Rozpis je na 4 porce pro pořádné chlapy.

Budete potřebovat:

1200 g masa
400 g karamelizované cibulky
240 g slaniny
140 g čedaru
200 g dubového salátu
300 g rajčat
240 g omáčky Jack Daniels
4 housky
320 g cibulových kroužků
0,1 l oleje
sůl a pepř

Maso rozemelte a lehce osolte, přidejte špetku pepře, promíchejte a připravte kusy vždy po 150 g.

Na rozpálený gril vložte maso, které na grilu mírně dosolte a zakápněte olejem.

Během času, kdy se maso griluje, si připravte zeleninu. Natrhejte salát, nakrájejte rajčata.

Když je maso ugrilované, začněte na rozpečenou spodní část housky skládat suroviny. Housku potřete omáčkou, na tu položte salát, karamelizovanou cibulku, čedar, slaninu opečenou, rajče na plátky a další patro maso karamelizovaná cibulka, čedar, opečenou slaninu, rajče na plátky, navrch přiklopte houskou pomazanou omáčkou a spichněte špejli.

Servírujte s cibulovými kroužky.



Archiv

- ★ [Červen 2016](#)
- ★ [Květen 2016](#)
- ★ [Duben 2016](#)
- ★ [Březen 2016](#)
- ★ [Únor 2016](#)
- ★ [Ledén 2016](#)
- ★ [Prosinec 2016](#)
- ★ [Listopad 2016](#)
- ★ [Říjen 2015](#)
- ★ [Září 2015](#)
- ★ [Srpen 2015](#)
- ★ [Červenec 2015](#)
- ★ [Červen 2015](#)
- ★ [Květen 2015](#)
- ★ [Duben 2015](#)
- ★ [Březen 2015](#)
- ★ [Únor 2015](#)
- ★ [Ledén 2015](#)
- ★ [Prosinec 2014](#)
- ★ [Listopad 2014](#)
- ★ [Říjen 2014](#)
- ★ [Září 2014](#)

Červen 2016

Po	Út	St	Čt	Pá	So	Ne
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19

[To se mi líbí](#) [Sdílet](#) [Buďte první mezi svými přáteli, kterým se to líbí.](#)