



COOKIT.CZ
• **BBQ**
majonéza •
• ŠEFKUCHAŘEM ZA 30 MINUT •

COOKIT

Hovězí burger s BBQ majonézou,

křupavou slaninou, žampiony a vypečeným chorizem



2 PORCE



30 MINUT



UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

- trouba a plech na pečení
- velká pánev
- střední miska
- prkénko na krájení
- nůž
- vařečka



Příprava před vařením

- Chorizo nakrájíme na nudličky.
- Rajčata a žampiony nakrájíme na plátky.
- Cibuli nakrájíme na tenké plátky.
- Majonézu a BBQ omáčku smícháme v misce a dle chuti osolíme.
- Rozehřejeme troubu na 180 °C.



Příprava masa s oblohou

- Maso z pánve přemístíme na plech.
- Na maso položíme žampiony, slaninu, chorizo a navrch dáme plátky čedaru.
- Plech dáme do trouby rozehřáté na 180 °C a pečeme 6 minut.



Příprava oblohy

- Pánev rozehřejeme na vysokou teplotu.
- Vložíme slaninu a chorizo.
- Snížíme teplotu na střední stupeň a opékáme 1 minutu.
- Přidáme žampiony a opékáme 1 minutu.
- Suroviny vyjme z pánve a odložíme stranou.



Příprava bulek

- Pánev utřeme ubrouskem a rozehřejeme na vysoký stupeň.
- Vložíme bulky rozkrojenou stranou dolů a snížíme teplotu na minimum.
- Opékáme bulky 30 sekund.
- Bulky otočíme a necháme 30 sekund v teplé pánvi.



Příprava masa

- V pánvi rozehřejeme 15 ml oleje (1 polévková lžíce) na vysoký stupeň.
- Vložíme maso a snížíme teplotu na střední stupeň.
- Opékáme 1 minutu z každé strany.



Příprava a servírování

- Spodní část bulek namažeme BBQ majonézou. Dvě lžíce si necháme na maso.
- Na majonézu dáme salát, rajčata a cibuli.
- Vyndáme maso z trouby a položíme na bulku.
- Maso potřeme majonézou a zakryjeme horní částí bulky.
- Dobrou chuť.

Seznam dodaných surovin:

- 400 g hovězích burgerů Black Angus
- 80 g majonézy
- 70 g slaniny
- 60 g římského salátu
- 60 g choriza
- 60 g rajčat
- 50 g BBQ omáčky
- 40 g žampionů
- 30 g sýru čedar
- 30 g cibule červené
- 2 ks bulky

Suroviny, které nejsou součástí dodávky. Použijte z vlastní spižirny nebo si u nás objednejte.

- 15 ml rostlinného oleje
- špetka soli na dochucení
- kuchyňský papírový ubrousek