



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Sladové s intenzívnou chuťou.



Ambasádor
Corgoň 4-sladový

Pastiersky burger s grilovanou cibuľou (teľací alebo hovädzí, s bylinkovým maslom a slaninou, v žemli)

SUROVINY NA 4 PORCIE

- hovädzie alebo teľacie mleté, mäso zo stehna alebo pliecka, 700 g
- soľ
- korenie čierne čerstvo mleté
- bylinkovo-cesnakové maslo, (napr. saturejka, estragón, cesnak, maslo), 4 PL
- mäsitá údená slanina (4 hrubšie plátky), 60 g
- syr kaškaval, 4 pláty
- žemľa, 4 ks
- Grilovaná cibuľa:
- stredne veľká cibuľa, 4 ks
- slnečnicový olej, 2 PL
- bambusové špajdle, 4 ks
- Na dochutenie:
- horčica, kečup, majonéza, šalát, paradajka

POSTUP

1. Maslo izbovej teploty pomiešame s prelisovaným cesnakom a dôkladne premiešame s mletým mäsom. Osolíme, okoreníme a natrieme na obidve rezné strany prekrojených žemlí vo vrstve 5 – 7 mm, podľa veľkosti použitého pečiva.
2. Cibuľu očistíme, nakrájame na hrubšie plátky asi 12 – 15 mm a napichneme na špajdle tak, aby sa pri grilovaní neoddelili. Osolíme, potrieme olejom a grilujeme z oboch strán dozlatista. Ak použijeme šalotku, nakrájame ju na štvrtiny pozdĺžne.
3. Slaninu grilujeme do chrumkava 2 – 3 minúty z každej strany.
4. Žemle grilujeme najprv na strane s vrstvou mäsa 5 – 7 minút, obrátíme a krátko grilujeme do chrumkava aj z druhej strany. Plátok syra položíme na horúce mäso, vždy striedavo na spodné polovice žemlí.
5. Dochutíme podľa želania kečupom, horčicou alebo majonézou. Pridáme kolieska grilovanej cibule, šalátový list a plátok paradajky.