

Domaći juneći burgeri sa sirom i džemom od ljubičastog luka



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min



BROJ PORCIJA

4

Sastojci

800 g mljevene junetine s udjelom masnoće (20 posto)
4 hamby peciva
1 češanj češnjaka
pola glavice luka
100 ml mineralne vode
120 g polumasnog sira po želji
400 g ljubičastog luka
100 ml biljnog ulja
3 žlice smeđeg šećera
100 ml aceto balsamica
50 ml crnog vina

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Mljeveno meso posolite i popaprite po želji. Dodajte sitno nasjeckan luk, češnjak i mineralnu vodu te sve zajedno izmiješajte i napravite 4 jednake pljeskavice.

Meso nemojte tanko razvući. U tavu na biljno ulje stavite ljubičasti luk rezan na polumjesece. Nakon nekoliko minuta dodajte šećer, aceto balsamico i crno vino te kuhajte dok umak ne reducira.

Burgere ispecite i slažite ih u peciva tako da preko burgera stavite krišku sira i na vrh dodajte džem od luka.