



## JERNEJ KITCHEN

# GOVEJI HAMBURGER

*Kombinacij je nešteto, sami se odločite za vam najljubšo, pomembno je le, da nas burger osreči in zadovolji, kajne?*

ZA 4 BURGERJE  
PRIPRAVA: 30 MINUT

### GOVEJI HAMBURGER

4 [Burger Bombetke s sezamom](#)

4 žlice [Osnovna majoneza](#)

4 žlice [Koktajl omaka](#)

4 žlice [Žar omaka](#)

750 g sveže mlete govedine,  
podplečje

4 rezine dimljene slanine

1 večji paradižnik

2 vloženi kumarici

1 glava ledenke, manjše

4 rezine kravjega sira, poltrdega  
(Cheddar, Gauda, Jamar, idr.)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekovski obroč, 9 cm premera /  
model za krofe

kuhinjski nož

rezalna deska

žar ponev

### BOMBETKE IN OMAKE

Najprej pripravimo bombetke in omake. Kliknite na obarvane sestavine, v kolikor želite to narediti doma. Bombetke in omake lahko pripravite kar nekaj dni vnaprej.

### MESO

Zmeljite meso, ali pa že pripravljeno mletu meso vzamite iz hladilnika. V kolikor delate najine domače bombetke, boste potrebovali 180g mesa na bombetko, če želite čisto okrogle pleskavice, lahko uporabite pekovski obroč, 9 cm premera, ali model za krofe. Obroč napolnimo z mletim mesom, rahlo pritisnemo in oblikovane zložimo na ravno, čisto površino. V kolikor modelov nimate, ne skrbite, pripravimo jih lahko tudi brez tega.

### DODATKI

Očistimo paradižnik in solato. Paradižnik in vložene kumarice narežemo na tanke rezine. Solato prav tako narežemo na ozke trakove.

Na močan ogenj pristavimo žar ponev in jo segrevamo 5 minut. Medtem meso z obeh strani solimo in popravo. Burger meso postavimo v zelo zelo vročo ponev. Temperaturo znižamo na srednje močan ogenj in pečemo 3 - 4 minute na vsaki strani, v kolikor želim medium zapečeno meso. V nasprotnem primeru peko malce podaljšamo.

### NASVET

[Lahko uporabimo kuhinjski termometer, da izmerimo temperaturo sredine mesa. Ta mora biti med 54 - 56 °C za medium pečeno burger meso.](#)

[Meso rahlo potisnemo ob ponev, tako, da je v popolnem stiku s celotno površino ponve. Na ta način se meso enakomerno zapeče.](#)

Ko je meso zapečeno na eni strani, ga obrnemo. Dodamo rezine dimljene slanine. Po kakšni minuti dodamo rezine sira na zapečen del mesa. Pustimo, da se meso speče. Bombetko prerežemo na pol. Ko je meso s sirom pečeno, nanj položimo slanino. Pokrijemo z drugo posodo ali pokrovom za 30 sekund, toliko, da se začne sir rahlo topiti. Prestavimo na krožnik, ponev pa obrišemo s kuhinjsko brisačko ter rahlo opečemo prerezana dela bombetke.

### GOVEJI BURGER

Spodnji del bombetke premažemo z žlico majoneze. Dodamo trakove solate in jo prelijemo z žlico koktajl omake. Čez to položimo pečeno meso s sirom ter slanino. Dodamo tanke rezine paradižnika ter vloženi kumarici. Preljemo z žlico žar omake, za dodatno poživitev burgerja, vse to pa prekrijemo z zgornjim delom bombetke. Rahlo pritisnemo in serviramo.

### NASVET

Burger lahko seveda sestavimo čisto drugače, kakšno komponento odvezamemo, drugo dodamo, pomembno je le, da ob procesu uživamo in zadovoljimo svoje brbončice.