



## JERNEJ KITCHEN

# GOVEJI HAMBURGER

Kombinacij je neÅteto, sami se odloÄite za vam najljubÅio, pomembno je le, da nas burger osreÄi in zadovolji, kajne?

- za  
4  
burgerje
- priprava:  
30  
minut

Bombetke in omake

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

meso

Zmeljite meso, ali pa Åe pripravljeno mleto meso vzamite iz hladilnika. V kolikor delate najine domaÄe bombetke, boste potrebovali 180g mesa na bombetko, Åe Åelite Äisto okrogle pleskavice, lahko uporabite pekovski obroÄ, 9 cm premera, ali model za krofe. ObroÄ napolnimo z mletim mesom, rahlo pritismo in oblikovane zloÅimo na ravno, Äisto povrÅino. V kolikor modelov nimate, ne skrbite, pripravimo jih lahko tudi brez tega.

dodatki

OÄistimo paradiÅnik in solato. ParadiÅnik in vloÅene kumarice nareÅemo na tanke rezine. Solato prav tako nareÅemo na ozke trakove.

Na moÄan ogenj pristavimo Åar ponev in jo segrevamo 5 minut. Medtem meso z obeh strani solimo in popramo. Burger meso postavimo v zelo zelo vroÄo ponev. Temperaturo zniÅamo na srednje moÄan ogenj in peÄemo 3 - 4 minute na vsaki strani, v kolikor Åelim medium zapeÄeno meso. V nasprotnem primeru peko malce podaljÅamo.

Nasvet

Lahko uporabimo kuhinjski termometer, da izmerimo temperaturo sredine mesa. Ta mora biti med 54 - 56 Å°C za medium peÄeno burger meso.

Meso rahlo potisnemo ob ponev, tako, da je v popolnem stiku s celotno povrÅino ponve. Na ta naÄin se meso enakomerno zapeÄe.

Ko je meso zapeÄeno na eni strani, ga obrnemo. Dodamo rezine dimljene slanine. Po kakÅini minuti dodamo rezine sira na zapeÄen del mesa. Pustimo, da se meso speÄe. Bombetko prereÅemo na pol.

Ko je meso s sirom peÄeno, nanj poloÅimo slanino. Pokrijemo z drugo posodo ali pokrovom za 30 sekund, toliko, da se zaÄne sir rahlo topiti. Prestavimo na kroÅnik, ponev pa obriÅimo s kuhinjsko brisaÄko ter rahlo opeÄemo prerezana dela bombetke.

## Goveji burger

Spodnji del bombetke premažemo z  $\frac{3}{4}$  lico majoneze. Dodamo trakove solate in jo prelijemo z  $\frac{3}{4}$  lico koktajl omake. Na vrh položimo pečeno meso s sirom ter slanino. Dodamo tanke rezine paradižnika ter vložene kumarice. Prelijemo z  $\frac{3}{4}$  lico  $\frac{3}{4}$  ar omake, za dodatno poliranje burgerja, vse to pa prekrijemo z zgornjim delom bombetke. Rahlo pritisnemo in serviramo.

### Nasvet

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

## Goveji hamburger

4 Burger Bombetke s sezamom

4  $\frac{3}{4}$  lico Osnovna majoneza

4  $\frac{3}{4}$  lico Koktajl omaka

4  $\frac{3}{4}$  lico  $\frac{1}{2}$  ar omaka

750 g sveže mlete govedine, podplečje

4 rezine dimljene slanine

1 večji paradižnik

2 vloženi kumarici

1 glava ledenke, manjša

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

## Tools and equipment

pekovski obroč, 9 cm premera / model za krofe

kuhinjski nož

rezalna deska

$\frac{3}{4}$  ar ponev

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by [jennajkitchenburger](#)