

# Burger s Chedarem a cibulovými kroužky



## Ingredience

Farm Frites Cibulové kroužky 100 g  
Hořčice dijonská 20 g  
Bulka sezamová 1 ks  
Salátové listy MIX 20 g  
Hovězí přední - krk 200 g  
Majonéza 50 g  
Tomaty čerstvé 40 g  
Slanina anglická 20 g  
Pepř celý černý 1 g  
Sůl 3 g  
Olej stolní 10 ml

## Rozpočet

Počet porcí: 1

Název	Popis	Jednotky	Čisté množství	Skladová cena
Farm Frites Cibulové kroužky	mražené	g	100	8,99 Kč
Hořčice dijonská	dochucovadlo	g	20	1,18 Kč
Bulka sezamová	pečivo	ks	1	4,50 Kč
Salátové listy MIX	zelenina	g	20	0,90 Kč
Hovězí přední - krk	maso	g	200	17,60 Kč
Majonéza	dochucovadlo	g	50	2,95 Kč
Tomaty čerstvé	zelenina	g	40	1,28 Kč
Slanina anglická	maso	g	20	1,98 Kč
Pepř celý černý	koření	g	1	0,36 Kč
Sůl	dochucovadlo	g	3	0,01 Kč
Olej stolní	dochucovadlo	ml	10	0,23 Kč
				<b>39,98 Kč</b>

# Postup

Postup:

Nejprve si kvalitní mleté hovězí vyprátujeme, lehce osolíme, opepříme, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a prohněteme. Necháme odležet a poté pomocí kulatého tvořítko si uděláme burgerové placky, které při objednávce zprudka opečeme na tálu. Po dobu přípravy si opečeme rozkrojenou sezamovou bulku, kterou poté potřeme dijonskou hořčicí, přidáme plátky tomatu a sýr cheddar. Do burgeru vložíme opečené maso a listový salát jako přílohu podáváme fritované cibulové kroužky a majonézu ochucenou dijonskou hořčicí.