



Burgeri s karameliziranim lukom, rikulom i brie sirom

🕒 25–30 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

🍴 = Kotányi Produkte

480 g	Mljevene junetine
1 žlica	🍴 Grill Barbecue
2 kom	Glavice luka
20 ml	Maslinovog ulja
1 žlica	Smeđeg šećera
	Sol i papar, po želji
1 žlica	Balzamičnog octa
120 g	Brie sira
50 g	Rikule
4 kom	Peciva za burgere
2 žlice	Maslaca

- 1 Mljevenu junetinu prebacite u zdjelu, dodajte Kotányi Grill Smoked začin i dobro promiješajte. Podijelite meso na 4 dijela i svaki dio oblikujte u pljeskavicu 2 cm veću od promjera peciva. Brie sir narežite na listiće debljine 0.5 cm.
- 2 Luk očistite i narežite na tanke polumjesece. U tavi zagrijte maslinovo ulje, dodajte luk i ½ žličice soli i dobro promiješajte. Pržite luk 5 minuta uz povremeno miješanje na srednje jakoj vatri. Smanjite vatru, dodajte šećer i ostavite luk da se karamelizira 20 minuta uz povremeno miješanje. Na kraju dodajte ocat, promiješajte i maknite s vatre.
- 3 Zagrijte grill (možete peći na roštilju, električnom roštilju ili grill tavi), lagano ga premažite uljem i dodajte pljeskavice. Pecite ih 3-4 minute, okrenite i pecite još 3 minute.
- 4 Peciva za burgere prerežite na pola, premažite maslacem i kratko tostirajte na grillu. Na donji dio svakog peciva rasporedite 1 žlicu karameliziranog luka, šaku rikule, pljeskavicu i par kriška brie sira. Pokrijte drugim dijelom peciva i ponovite s ostatkom. Poslužite uz krumpiriće.

