Burgerji s karamelizirano čebulo, rukolo in sirom brie

40—45 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

480 g	Mlete govedine
1 žlica	Žar magic dust, začimbna mešanica
2	Čebuli
20 ml	Olivnega olja
1 žlica	Rjavega sladkorja
	Sol in poper po okusu
1 žlička	Balzamičnega kisa
120 g	Sira brie
50 g	Rukole
4	Bombetke
2 žlici	Masla

Priprava

1. Mleto govedino dajte v skledo, dodajte začimbno mešanico Žar magic dust in dobro premešajte. Zmes razdelite na 4 enake dele in oblikujte pleskavice, ki naj bodo nekoliko večje od bombetk. Brie narežite na približno 0,5 cm debele rezine.
2. Čebulo narežite na tanke polmesece. V ponvi segrejte olivno olje, dodajte čebulo in ½ čajne žličke soli ter pražite 5 minut na srednje visoki temperaturi. Zmanjšajte temperaturo, dodajte sladkor in čebulo karamelizirajte približno 20 minut, občasno premešajte. Dodajte kis, premešajte in odstavite s štedilnika.
3. Zagrejte žar (zunanji, električni ali žar ponev), ga rahlo naoljite in pleskavice pecite 3-4 minute na vsaki strani.
4. Bombetke prerežite na pol, jih premažite z maslom in na hitro popečite na žaru. Nato sestavite vsak burger: na spodnjo polovico namažite 1 žlico karamelizirane čebule, dodajte pest rukole, govejo pleskavico in rezine brieja. Pokrijte z drugo polovico bombetke. Postrezite s krompirčkom.