

Hamburger s grilovaným ananasem

Lilo při vaření ráda experimentuje. Zatímco některé její experimenty nakonec vypadají – a taky chutnají – spíše jako nepovedené vědecké pokusy, tento se jí skutečně povedl. Lahodný burger s ananasem a slaninou. To přece nemohlo dopadnout špatně, že?

Doba přípravy: 20 minut

Doba vaření: 30 minut

Počet porcí: 4

Cibule

2 lžíce másla

1 cibule maui nebo jiná sladká cibule nakrájená na tenké plátky

1 lžička worcesterské omáčky

mořská sůl

čerstvě namletý pepř

1 lžíce dijonské hořčice

Burgery

4 plátky silnější plátky slaniny

4 silné plátky lančmítu (na dozdobení burgeru)

450 g mletého havajského nebo jiného grass-fed hovězího masa

mořská sůl

čerstvě namletý pepř

1 zralý ananas nakrájený na kolečka

2 lžíce barbecue omáčky

4 plátky čedaru

4 havajské sladké bulky, rozpůlené a opečené

1 lžíce másla nebo olivového oleje na usmažení vajec

4 vejce

2 lžíce dijonské hořčice

4 listy hlávkového salátu z ostrovů (nebo jakéhokoli jiného)

Příprava cibule:

1. V malé pánvi rozpusťte na středním plamenu máslo.
2. Přidejte cibuli a restujte ji 3 až 5 minut, dokud nezměkne.
3. Přidejte worcesterskou omáčku a cibuli dochuťte ještě solí a pepřem. Důkladně vše promíchejte, aby se ingredience spojily.
4. Snižte plamen na minimum, nechte cibuli dále pomalu zlátnout a občas zamíchejte. Pomalu ji osmažujte přibližně 15 až 30 minut, dokud nezíská tmavě hnědou barvu a nezkaramelizuje.
5. Jakmile je cibule téměř hotová, přidejte dijonskou hořčici, aby byl pokrm pikantnější. Odstavte pánev z plamene a můžete se pustit do přípravy hamburgerů.

pokračování na straně 46

