



Liellopa gaļas burgers ar karamelizētiem sīpoliem

Sulīgs liellopa burgers ar saldeni karamelizētiem sīpoliem un kausētu sieru – klasiska un vienmēr izdevusies kombinācija. Lieliska izvēle gan mājas vakariņām, gan grila sezonai.



Nepieciešams

2 burgeru maizītes
250 g liellopa maltās gaļas
4 sarkanie sīpoli
2 ēdamkarotes sojas mērces (ar samazinātu sāls daudzumu)
1,5 ēdamkarotes brūnā cukura
Čedaras siers
Tomāts
Salātlapas
Marinēti gurķi
Majonēze
Kečups

Pagatavošana

1. Sīpolus nomizo un sagriež strēmelēs. Uz pannas eļļā apcep līdz mīksti, tad pievieno cukuru un sojas mērci. Turpina cept uz vidējas uguns, līdz sīpoli kļūst brūni un karamelizējušies.
2. No maltās gaļas izveido 2 kotletes. Cep uz pannas vai grila pannas apmēram 2 minūtes no katras puses. Kad cepas otrā puse, uz katras uzliek siera šķēli, lai tā izkūst.
3. Sajauc majonēzi ar kečupu un smalki sagriežtiem marinētiem gurķiem.
4. Maizītes viegli apgrauzdē. Apakšējo daļu pārsmērē ar mērci, liek salātlapu, gaļu ar sieru, karamelizētos sīpolus, tomātu un marinētos gurķus. Pārklāj ar augšējo maizīti.