

Hamburger na víně s rozmarýnovou focacciou

Suroviny

4 plátky	slanina
4 kusy	čtyřhránky chleba focaccia
750 g	mletá hovězí plec
18 g	nasekané rozmarýnové lístky
18 g	cukr světle hnědý
500 ml	víno cabernet sauvignon
8 plátků	rajče
4 plátky	čedar
50 g	máslo
1 láhev	olivový olej extra panenský
1 špetka	pepř mletý
2 špetky	mořská sůl
100 g	rukola

Připravte si:

na polevu :

500 ml vína cabernet sauvignon, 18 g světle hnědého cukru

na máslo:

50 g obyčejného měkkého másla, 18 g nasekaných rozmarýnových lístků

na burgery:

750 g mleté hovězí plece, 4 lžíce polevy cabernet (viz výše), 2 špetky mořské soli, špetku čerstvě namletého černého pepře, 4 plátky sýru čedar, 8 plátků zralého rajčete, silných asi 1 cm, extra panenský olivový olej, mořskou sůl, 4 čtyřhránky chleba focaccia s délkou strany zhruba 11 cm překrojených horizontálně na půlky nebo 4 housky focaccia překrojené v půli, 100 g listů rukoly, 4 tlusté plátky slaniny, dokřupava opečené

pustte se do toho:

1. Na pánvi s tlustým dnem smíchejte víno a hnědý cukr a na středním ohni vařte 20-25 minut, dokud se poleva nezredukuje asi na 125 ml. Pak ji nechte vychladnout.
2. V malé misce smíchejte máslo a rozmarýn.
3. Připravte gril na přímé grilování na velkém žáru. Ingredience na přípravu burgeru smíchejte ve velké míse a vytvarujte čtyři stejně velké burgery, silné asi 1,5 cm. Palcem nebo vypouklou stranou lžice vytvarujte uprostřed každého burgeru důlek.
4. Kartáčem očistěte rošt grilu. Maso pečte na přímém vysokém žáru pod zavřeným víkem asi 8-10 minut. Každé 2 minuty potřete maso polevou. Otočte je jen jednou ve chvíli, když je lze snadno oddělit od roštu a středně propečte. Během poslední minuty pečení položte na každý kus masa plátek sýra, aby se roztavil.
5. Snižte teplotu grilu na střední žár. Plátky rajčete potřete olejem, posolte je a pak 2-4 minuty grilujte doměkka na přímém středním žáru. Rajčata otočte pouze jednou. Chleby focaccia potřete na ukrojené straně rozmarýnovým máslem a minutu je ohřívejte na přímém středním žáru řezem dolů tak, aby se zlehka opekly. Každý chléb pak ozdobte rukolou, na ni položte maso, plátek slaniny a dva plátky rajčete. Podávejte teplé.

tip: „Díky polevě z červeného vína má burger výraznou chuť, je šťavnatější a dokonce i lépe vypadá.