

Savršeni juneći burger



 Jednostavan

Kad su mi iz Ravlića javili da pripremaju novi proizvod – [Juneći burger](#), nitko nije bio sretniji od mene. Iako većinom volim sam izabrati dobar komad mesa i zamoliti svog mesara da mi ga samelje u savršenu kombinaciju za burger, nekad je praktičnije i brže uzeti gotov burger koji samo brzinski možete baciti na tavu ili roštilj, a za meso znamo da je jednako dobro. Junetina je uvijek najbolji izbor za burgere, a u Ravliću su našli optimalnu kombinaciju krutog mesa i masnoće, koja je neophodna da se burger ne bi presušio pri pečenju i zadržao sočnost koja nam je svima u burgerima tako važna.

S obzirom da vam za pripremu burgera ne moram pisati posebne recepte, napisat ću vam u kojoj kombinaciji smo mi probali novi Ravličev burger, možda i vas inspirira za ručak ovih dana...



Peciva
Ravlić Juneći burger
BBQ umak
Majoneza
Zelena salata ili rukola
Crveni ili ljubičasti luk
Svježa rajčica
Chedar sir u listićima
Sol
Papar
Krušne mrvice

Za hrskavi prženi luk, narezati luk na tanke trakice, dodati sol i papar i ostaviti 10 minuta.

Nakon 10 minuta luk će pustiti malo tekućine, to ocijediti.

Dodati 2-3 žlice krušnih mrvica i pržiti 2-3 min u dubokom ulju, izvaditi i staviti na papirnati ubrus da pokupi višak masnoće.

Recept za BBQ umak pronađite [ovdje](#). Preporučam da napravite veću količinu jer ga možete čuvati u hladnjaku i nekoliko tjedana.

Peciva prerezati na pola i popržiti na tavi s rezane strane dok ne postane hrskava i zlatno smeđe boje.

Prije pečenja mesa pripremite sve sastojke, složite burgere jer se meso peče vrlo kratko pa da ga možete na kraju samo dodati i uživati što prije u svježini i sočnosti koju svi volimo.

Meso peći 5 min s jedne strane na jako ugrijanoj tavi. Nakon 5 min okrenuti, staviti listić (ili dva) sira i peći još 3 min.

Za klasični „burger menu“ kod nas se uvijek poslužuju pečeni krumpirići Uživajte!



