Hovězí burger plněný camembertem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

600 g	mleté hovězí maso
1 svazek	jarní cibulka
1 ks	vejce
	bazalka, majoránka, sůl, pepř
1 ks	camembert (doporučujeme naši značku Ranko)
6 lžic	dijonská hořčice
1 lžíce	med



Postup přípravy

Jarní cibulky nasekáme a smícháme s masem, vejcem a bylinkami. Osolíme, opepříme a důkladně propracujeme. Směs rozdělíme na 4 části a z každé vytvarujeme placku o průměru zhruba 11 cm. Camembert rozkrojíme na čtvrtiny, vzniklé trojúhelníky položíme na placky a důkladně masem obalíme. Maso grilujeme na rozpáleném grilu 4 až 5 minut z každé strany. (Stejně tak ale můžeme burgery péct v troubě či na trošce oleje na pánvičce.) Mezitím si smícháme hořčici s medem. Touto směsí potřeme hotové burgery a podáváme s pečenými brambory, které doplníme zeleninovým salátem či grilovanou zeleninou.