

# | PŠTROSÍ BURGERY |

| 4 porce | 30 min | 20 min příprava

240 g	pštrosí klišky	100 ml	olivového oleje
240 g	pštrosího steaku	1 lžíce	dijonské hořčice
160 g	pštrosího filetu	1 lžíce	worcestrové omáčky
80 g	pštrosího sádla	35 g	sýru čedar
hrst	petržele hladkolisté	4 ks	burgerové housky
hrst	polníčku	140 g	mascarpone
hrst	rukoly		sůl, pepř

Nakrájíme si pštrosí sádlo na větší kostky, které na pánvi opečeme na zlatavé škvarky. Škvarky vyndáme a necháme vychladnout. Klišku, steak a filet nakrájíme na kostky, které se nám vejdou do mlýnku a pomeleme na hrubší velikost, pomeleme i opečené škvarky. Pomletou směs dochutíme nasekanou petrželkou, dijonskou hořčicí, worcestrovou omáčkou a lehce olivovým olejem. Vytvarujeme burgery, které necháme zhruba 10 minut odležet v lednici. Vychlazené burgery osolíme z obou stran a zhruba minutu z každé strany opékáme. Použijeme tuk, který nám zbyl po vypékání škvarků. Posypeme nastrohaným sýrem a zapečeme v troubě předehřáté na 180 stupňů asi 5 min (medium). Opečeme rozkrojené housky. Smícháme mascarpone, petrželku, dijonskou hořčici, olivový olej a natřeme na opečené housky. Na připravené housky položíme burgery, plátky čedaru, polníček s rukolou. Osolíme, opepříme a zakápneme olivovým olejem. Burger nemusíme přikrýt vrškem housky, vznikne tak open (otevřený) burger, jak ho děláme my.

Dobrou chuť!!!