

Co na obiad: Burger jagnięcy z sosem miętowym wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na relish:

cebula	1 sztuka
jabłko	1 sztuka
daktyle suszone	50 gramów
rodzynki	100 gramów
woda	150 mililitrów
skórka pomarańczowa	z 1/8 owocu
sól morska - MŁYNEK Prymat	do smaku
Pieprz czarny- MŁYNEK	do smaku
ocet winny	2 łyżeczki
olej	2 łyżki

Na sos miętowy:

natka kolendry	1 garść
mięta liście	10 gramów
imbir świeży	3 gramy
sok z cytryny	z 1/8 owocu
orzechy włoskie	15 gramów
czosnek	1 ząbek
cukier	2 łyżeczki
woda	30 mililitrów

oliwa	10 mililitrów
sól morską - MŁYNEK Prymat	do smaku

Na burgery:

udziec jagnięcy	1,2 kilograma
czosnek	1 ząbek
kmin rzymski	1 łyżka
pieprz biały mielony	1 łyżka
kolendra	1 łyżka
bulion	120-180 mililitrów
sól morską - MŁYNEK Prymat	do smaku

Na salsę:

mięta liście	15-18 sztuk
skórka cytrynowa	z 1/2 owocu
rzodkiewki	4 sztuki
chili z solą morską	do smaku
oliwa	2-3 łyżki
sok z cytryny	z 1/8 owocu
cebula biała	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Relish:

Namoczyć daktylę i rodzynki, aż zmiękną.

Do rondelka wlewamy olej i podsmażamy cebulę wraz z jabłkiem przez minutę, po tym czasie dodajemy bakalie i podsmażamy kolejną minutę.

Kiedy wszystko się podsmaży, całość zalewamy wodą w której moczyły się daktylę i rodzynki, dodajemy skórkę z pomarańczy, sól i pieprz oraz ocet winny i relish gotujemy, aby zredukował się o połowę. Kiedy 1/2 wody wyparuje, sos blendujemy tak, by zostały kawałki rodzynek oraz daktyli. Zostawiamy do ostudzenia.

Sos miętowy:

Następnie do wysokiego naczynia wkładamy zioła, imbir, czosnek, orzechy, sok z cytryny oraz cukier i całość mielimy, kiedy powstanie nam gęsta pasta, dodajemy wody oraz oliwy i ponownie mielimy na gładką masę. Gotowy sos solimy i odstawiamy do lodówki.

Burgery:

Kiedy sosy są gotowe, do zmielonego mięsa dodajemy czosnek, przyprawy oraz bulion i dokładnie macerujemy mięso. Z wyrobionego mięsa kształtujemy burgery. Burgery smażymy na rozgrzanej patelni przez ok. 3 minuty z każdej strony po czym odstawiamy na 5 minut by odpocząły.

Salsa:

Gdy patelnia na burgery się grzeje, do miski wrzucamy miętę, skórkę z cytryny, rzodkiewkę, cebulę, sok z cytryny, oliwę, całość doprawiamy chili z solą morską i dokładnie mieszamy.

Kiedy wszystko jest gotowe dolną część bułki smarujemy relishem, dodajemy sałatę masłową, 2 plastry pomidora, burgera, sos miętowy, salsę i całość przykrywamy górną połową bułki.

A jeśli macie ochotę na więcej mięsnych dań, to klikajcie po [przepis na kanapkę z domowym pastrami](#).

