

Domowe hamburgery



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kotlety

| | |
|-----------------------|----------|
| mięso mielone | 70 dag |
| sól i pieprz | do smaku |
| cebula | 1 szt |
| jajko | 1 szt |
| bułka czerstwa | 1 szt |

Bułki

| | |
|-----------------------|-------------------|
| woda | 200 ml |
| drożdże świeże | 50 g |
| cukier | 2,5 łyżeczki |
| sól | 1 łyżeczka |
| mąka pszenna | 50 dag (typ 500) |
| olej | 50 ml |
| jajko | 1 szt |
| sezam | kilka łyżek |

Dodatki

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Cebulka smażona Prymat | kilka łyżek |
| ogórek | 1 szt |
| sałata lodowa | kilka listków |
| majonez | kilka łyżek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oleju. Bułkę namoczyć w wodzie i odcisnąć. Do mięsa dodać bułkę, podsmażoną cebulę, jajko, całość doprawić solą i pieprzem.
- KROK 2 Wilgotną ręką formować kotlety, lekko spłaszczyć i upiec na rozgrzanym oleju. Kotlety można również grillować na grillu elektrycznym lub patelni grillowej.
- KROK 3 W wodzie rozpuścić drożdże dodać sól oraz cukier i dokładnie wymieszać. Do mąki wlać rozpuszczone drożdże, olej i wszystko dokładnie wyrobić, aż masa zacznie odchodzić od ręki. Jeżeli ciasto się klei posypać je mąką.
- KROK 4 Uformować 7 kulek, każda kulek ma mieć 13 dag i delikatnie rozwałkować. Bułki (ułożyć 5 sztuk ponieważ szybko rosną) ułożyć na blaszce od piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia i odstawić na 30 minut do wyrośnięcia.
- KROK 5 Wyrośnięte bułki posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać sezamem wstawić do nagrzanego do 180 C piekarnika i piec 20 minut. 6 łyżek majonezu wymieszać z 3 łyżkami keczupu i dokładnie wymieszać. Spod bułki posmarować sosem, wyłożyć kotlety, sałatę lodową i plasterki ogórka. Połączyć keczupem i posypać prażoną cebulką.