

Mini burgery z ogóreczkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Bułeczki:

mąka	3 szklanki
mleko	1 szklanka
masło roztopione	10 gramów
cukier	1,5 łyżki
jajko	1 sztuka
drożdże	30 gramów
sól	1 łyżeczka
ziarna sezamu	1 łyżka
mleko	1 łyżka
żółtko jajek	1 sztuka

Burgery:

mięso mielone wołowe	200 gramów
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
masło klarowane	1 łyżka

Dodatki:

sałata	kilka liści
pomidor	1 sztuka
ogóreczki z czosnkiem Smak	10-12 sztuk

cebula	1/2 sztuki
keczup	do smaku
musztarda	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułeczki:

1. Drożdże, mleko, cukier i masło wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce. Do zaczynu dodaj sól, jajko i mąkę. Wyrób ciasto. Jeśli będzie się przyklejało się do rąk dodaj nieco więcej mąki. Odstaw na 40 minut w ciepłe miejsce.

2. Miskę z ciastem przykryj ściereczką. Z wyrośniętego ciasta formuj bułeczki. Każdą delikatnie spłaszcz dłońią i odstaw do wyrośnięcia na ok. 40 minut.

3. Wyrośnięte bułeczki posmaruj żółtkiem wymieszanym z łyżką mleka i posyp sezamem. Piecz w piekarniku z termoobiegiem w 180 stopniach około 15 minut do zrumienienia.

Mini burgery:

1. Uformuj i usmaż niewielkie burgery. Pamiętaj! Mięso musi być w temperaturze pokojowej.

2. Przygotuj dodatki: sałatę, ogóreczki, cebulkę, pomidora, keczup lub musztardę.