

Mini burgery



DOMASKOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże świeże	5 gram
mleko	120 mililitrów
cukier	1/2 łyżeczki
mąka pszenna	250 gram
oliwa	1 łyżka
żółtko jajek	1 sztuka
sól	1 łyżeczka
mleko w proszku	2 łyżeczki
białko	do posmarowania
mleko	do posmarowania
mięso mielone wieprzowe	250 gram
sól	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
pomidor	1 sztuka
cebula	1 sztuka
majonez	1 łyżka
ketchup	1 łyżka
sałata	3 liście
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Najpierw przygotować bułeczki: w garnuszku podgrzać mleko, wkruszyć drożdże, dodać cukier, zamieszać i odstawić na 10 minut.

W misce wymieszać mąkę z solą, mlekiem w proszku, dodać żółtko i oliwę, zrobić dołek i wlać roztwór drożdżowy, zagnieść miękkie, elastyczne ciasto, odstawić w misce pod przykryciem na 30 minut - ciasto mocno nie wyrośnie, ale rośnie w czasie pieczenia.

Po tym czasie nastawić piekarnik na 180 stopni, położyć papier do pieczenia na blasze.

Ciasto podzielić na 12 części (będą bardzo małe, ale o to chodzi), tworzyć z kawałków ciasta "sakiewki" i mocno spłaszczać, układać na blasze obok siebie.

KROK 2 Posmarować ciasto białkiem roztrzepanym z mlekiem i posypać sezamem, wstawić do piekarnika i piec 10-12 minut, aż będą rumiane, wyjąć i odstawić do ostudzenia.

KROK 3 Mięso wymieszać z papryką, solą i pieprzem, bardzo dobrze wyrobić, podzielić masę na 12 części i uformować płaskie kotleciki - muszą być dość duże, ponieważ w czasie smażenia się kurczą. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju i smażyć kotlety z obu stron.

KROK 4 Cebulę umyć, osuszyć, obrać z pomarańczowych łupinek, pokroić w cieniutkie plasterki. Pomidora umyć, osuszyć, przekroić na pół, wydrążyć miąższ, podzielić połówkę na pół i pokroić w plasterki (tak, by wyszły półplasterki bez miąższu).

Salatę umyć, również osuszyć i podzielić na mniejsze części - po 4 kawałki z każdego liścia.

Wymieszać ketchup z majonezem w miseczce.

Bułeczki poprzekrajać na pół, ułożyć obok siebie. Na każdym spodzie położyć listek sałaty, kawałek pomidora, kotlecika, na kotleta nałożyć pół łyżeczki sosu i krążek z cebuli, przykryć drugą połówką bułeczki. Aby hamburgery było łatwiej podać można je spiąć wykałaczkami.