



www.pwker.pl

Mini burgery



Wielbicieli smaku burgerów nie brakuje. Nasz przepis jest jednak wyjątkowy. Przygotował go dla Was specjalnie mistrz kuchni, Krzysztof Bielawski. Wymagają nieco wysiłku, jednak ich smak rekompensuje czas spędzony w kuchni.

SKŁADNIKI:

- mąka pszenna
- masło
- cukier
- drożdże
- sól
- mleko
- masło
- jajko
- pierś z kurczaka
- łopatka wieprzowa

- wołowina mielona (zrazówka)
- suszony lubczyk
- musztarda
- ketchup
- pieprz
- sos BBQ
- ser cheddar
- czerwona cebula
- sałaty
- pikle
- pomidor
- mango
- przyprawa curry
- bekon
- papryka
- ser camembert
- konfitura żurawinowa
- górski wędzony ser

PRZYGOTOWANIE:

Do miski wrzucamy przesianą mąkę, dodajemy rozpuszczone w cukrze drożdże, oraz ciepłe mleko z masłem. Dodajemy szczyptę soli. Całość należy dobrze wyrobić i odstawić przykryte ciasto w ciepłe miejsce – aby wyrosło.

Po upływie tego czasu ciasto wykładamy na stół, wałkujemy i wycinamy koła. Układamy je na pergaminie, przykrywamy i ponownie czekamy aż wyrosnie.

Wyrośnięte bułki wkładamy do rozgrzanego pieca 180 stopni Celsjusza i pieczemy ok 15 minut. Gdy wyjemy je z piekarnika, smarujemy je z wierzchu roztrzepanym żółtkiem.

Piersz z kurczaka marynujemy w curry, doprawiamy solą i pieprzem następnie grillujemy.

Łopatkę wieprzową doprawiamy solą i pieprzem i pieczemy w piekarniku ok .1 godziny. W 160 stopniach – tak, aby mięso się rozpadało.

Wołowinę doprawiamy ketchupem, musztardą solą, pieprzem suszonym lubczykiem i dodajemy roztopione masło. Całość należy dobrze wyrobić i uformować kotleciki, następnie z grillować.

Zobacz film: <https://www.facebook.com/watch/?v=1048120225655240>