



www.pwkier.pl

Mini cheesburgery



Dzisiaj z kolei przygotowaliśmy coś nieco bardziej tradycyjnego, jeśli chodzi o temat tzw. małych przekąsek - „na jeden kęs”. Może zainteresuje Was przepis na mini cheesburgery? Zerknijcie na przepis.

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg mielonego mięsa wołowego
- świeżo mielony czarny pieprz
- sól
- pomarańczowy ser cheddar
- sałata lodowa
- ogórek konserwowy
- ketchup

Bułeczki:

- 560 g mąki pszennej
- 1 opakowanie suszonych drożdży 7g
- 220 ml mleka

- 100 ml wody
- 50 g masła
- 2 płaskie łyżki cukru
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 1 małe jajko
- 2 łyżki sezamu do posypania

PRZYGOTOWANIE:

W rondelku podgrzewamy mleko i wodę, wrzucamy do nich masło i wsypujemy cukier – mieszamy do całkowitego rozpuszczenia. Zestawiamy z ognia i studzimy. Płyn musi być letni.

Połowę mąki wsypujemy do dużej miski. Mieszamy ją z solą i drożdżami. W środek wlewamy ciepłą mieszanekę mleka, wody, masła i cukru i zaczynamy zarabianie ciasta. Dodajemy po trochu pozostałą mąkę. Wyrabiamy aż ciasto będzie plastyczne - wówczas przekładamy je na stolnicę. Ugniatamy aż przestanie lepić się do rąk i stanie się zwarte.

Z ciasta formujemy małe kuleczki, tak by łączenie było na dnie, a góra była okrągła i gładka. Rozpłaszczamy i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego do 45-50 stopni piekarnika do wyrośnięcia na ok. 30 minut.

Po tym czasie zwiększamy temp. do 180 stopni. Wyjmujemy bułki i smarujemy je rozmąconym jajkiem. Posypujemy sezamem. Pieczemy ok. 25-30 minut aż będą złote.

Kiedy bułeczki się pieką wyrabiamy mięso z przyprawami. Masa musi stać się kleista. Formujemy małe kuleczki i spłaszczamy je łyżką, aby powstały małe kotleciki. Grillujemy na rozgrzanej patelni z każdej strony przez ok. 5 minut (można użyć też grilla elektrycznego). Bułeczki przekrajmy, na spód dajemy odrobinę ketchupu, mały kawałek sałaty, kotlet, ser, ogórek i drugą część bułki. Spinamy wykałaczką.