

RECEPT NA „HT“ BURGER

INGREDIENCE NA BULKY:

- 270 g hladké mouky + na posypání pracovní desky
- 170 ml teplé vody
- 20 ml oleje
- 20g droždí
- špetka krupicového cukru
- 1 vejce
- na posypání – sezamová semínka
- náplň dle uvážení

Technologický postup:

- Nejdříve udělejte kvásek z vlažné vody a droždím, špetkou cukru, trochou hladké mouky. Nechte kvasit tak dlouho, dokud se na povrchu neobjeví drobné bublinky až jemná pěna.
- Rozšlehejte vejce, polovinu přidejte do vody s olejem a promíchejte. Do druhé poloviny přidejte trochu studené vody, promíchejte a uložte do chladničky. Tuto směs použijte na potřetí bulek před pečením.
- Smíchejte mouku i tekuté složky, těsto důkladně propracujte buď ručně, nebo v hnětači. Těsto musí zůstat poměrně lepivé (přidáte-li mouku, budou bulky tuhé!).
- Těsto z misky vyklopte na pracovní desku posypanou malým množstvím mouky, jemně ho posypejte a propracujte ručně asi minutu.
- Těsto uložte na teplé místo a nechte vykynout.
- Poté těsto znovu vyklopte a propracujte tak, aby se v těstu netvořily velké bubliny. Rozdělte těsto na požadovaný počet kusů, vytvarujte bulky a ukládejte je na plech vyložený pečicím papírem ve vzdálenosti min. 6 cm od sebe. Bulky na plechu nechte ještě chvíli nakynout.
- Troubu předehřejte na 200° C.



- Potřete bulky vejcem s vodou, posypte např. sezamovými semínky a pečte asi 10 – 13 min. do požadované barvy.
- Ihned po vyjmutí z trouby bulky na plechu přikryjte utěrkou, aby zůstaly měkké.
- Do středu bulky zapíchněte speciální špejli, která udrží obsah bulky pohromadě.
- Podávejte např. s domácími hranolky smaženými na sádle a s domácím bylinkovým dresinkem.

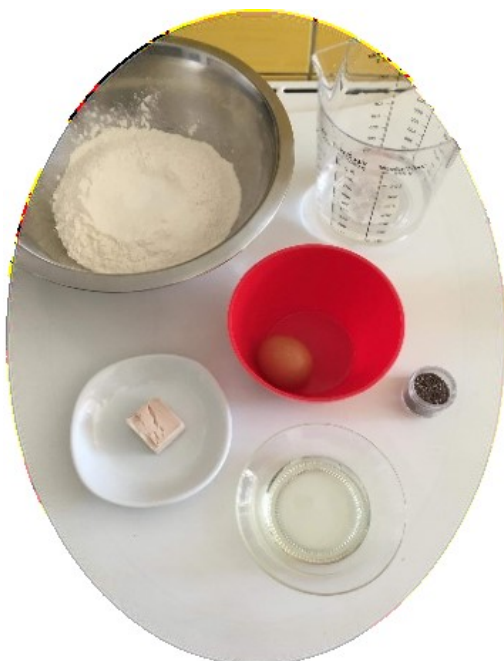
MLETÉ HOVĚZÍ MASO:

Ingredience na 4 větší burgery:

- mleté hovězí maso (400 g)
- sůl, pepř
- mletá červená paprika

Technologický postup:

- Mleté hovězí maso osolte, opepřete a okořeňte.
- Pomocí kovové formy na burgery vytvarujte placky, potřete je olejem a opečte na pánvi nasucho.





PŘÍLOHY:

DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ HRANOLKY SMAŽENÉ NA SÁDLE

- 6 velkých brambor
- 250 g sádla

Technologický postup:

- Brambory i se slupkou nakrájete na středně velké hranolky.

- Před smažením je 5 min. povaříte ve vodě, aby byly křupavější.
- Po vyjmutí hranolky lehce osušte a zvolna smažte (asi 10 min.).

DOMÁCÍ MAJONÉZA:

- žloutek
- 120 g oleje
- hořčice
- sůl
- pepř

Technologický postup:

- Připravené složky vložíte do větší nádoby a rozmixujete.

DOMÁCÍ TATARSKÁ OMÁČKA:

Ingredience:

- nakládaný okurek
- červená cibule
- sůl, pepř
- česnek

Technologický postup:

- Do nádoby dejte předem připravenou domácí majonézu.
- Nakrájete najemno cibulku. Nastrouhejte okurek a okořeňte.