Domácí hovězí hamburger

Ingfredience

Hamburger:
mleté hovězí maso: **400** g
vejce: **1** ks
stroužky česneku: **2** ks
petrželka: **2** PL
mletý pepř
sůl
Housky:
hladká mouka: **100** g
mléko: **30** ml
teplá voda: **30** ml
malé vejce: **1** ks
rostlinný olej: **1** PL
sušené droždí: **1** KL
třtinový cukr: **1** PL
sůl
sezamová semínka
Náplň:
čedar - plátky: **2** ks
hlávkový salát - listy: **2** ks
cibule: **1** ks
dle chuti okurka, rajče,...)
kečup
domácí majonéza

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Droždí rozmícháme v teplé vodě, dokud se nerozpustí. Smícháme mléko, vejce (vejce nejdříve rozšleháme a necelou polovinu si necháme na potření bulek)…

Domácí hovězí hamburger – recept

Droždí rozmícháme v teplé vodě, dokud se nerozpustí. Smícháme mléko, vejce (vejce nejdříve rozšleháme a necelou polovinu si necháme na potření bulek), olej, sůl a cukr. Promícháme obě směsi a přidáme asi polovinu mouky. Rozmícháme, přidáme zbytek mouky a vypracujeme hladké těsto, které necháme kynout na teplém místě přikryté utěrkou asi 1 hodinu. Z těsta vytvoříme bulky, které klademe na pečicí papír a necháme opět přikryté asi 30 minut kynout. Bulky na hamburgery potřeme zbytkem vajíčka, posypeme sezamem a pečeme na 180 °C asi 18 minut dozlatova.

Maso mícháme s vejcem, prolisovaným česnekem, nasekanou petrželkou, dochutíme pepřem a solí. Maso necháme chvíli odležet, aby se všechny chutě správně propojily. Vytvarujeme **domácí hamburgery**, které opečeme na grilu z každé strany asi 5 minut (podle tloušťky burgeru).

Housky rozkrojíme a dáme rozpéct na gril. Jednu polovinu potřeme kečupem, druhou domácí majonézou, na spodní část položíme list salátu, ugrilovaný burger, plátek čedaru, zeleninu a cibuli nakrájenou na kolečka.

Domácí hovězí hamburger můžeme podávat také s bramborovými hranolky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí