



Burger wołowy z kozim serem, konfiturą z wiśni

Bułki - składniki :

500 ml maślanki
100 g masła
1/2 łyżki soli
1 łyżka cukru
50 g drożdży
700 g mąki
oraz : sepia 50 ml,
słonecznik 50 g, pestki
dyni 50 g, figa suszona 4 sztuki,
morele suszone 4 sztuki



Wykonanie:

Maślanke mieszamy z cukrem i drożdżami, dodajemy 2/3 rozpuszczonego masła sól i mąkę, pod koniec dodajemy pozostałą część masła. Dzielimy ciasto na trzy części do jednej dodajemy sepię, do drugiej figi, rodzyнки, morele, a trzecią część zostawiamy bez niczego. Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia i formujemy bułki po 120 g lub 60g. Uformowane bułki odstawiamy do wyrośnięcia, obsypujemy pestkami dyni, słonecznikiem, pieczemy około 15 minut w 180-200 stopniach.

Składniki na 1 burgera :

180 gr mielonej wołowiny
na 1 burgera
1szt. sera koziego
10 g wiśni
10 ml wina czerwonego
10 g masła
1 g chili
2 liście sałaty
1-2 plastry pomidora
1-2 plastry cebuli
1 szt. jajka

Wykonanie:

Mięso smażymy według uznania, pod koniec smażenia kładziemy na nim ser i pozostawiamy do rozpuszczenia. Wiśnie dusimy razem z chili i winem na koniec dodajemy masło, miksujemy. Gotujemy jajo poszutowe następnie panierujemy i smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Mając wszystkie składniki składamy burgera. Bułka , sałata, sos, mięso, ser, sałata, pomidor, cebula, sos, jajo poszutowe, sos, bułka.