

Worlds of hamburgers - pro mladší děti

- **Výroba a pečení hamburgerových housek**
 - **Baby mini hovězí burger**
 - **Baby mini steak burger**
 - **Baby mini sýrový burger**
-



Výroba a pečení hamburgerových housek



Ingrediencie

- 51 g DROŽDÍ
- 105 g CUKR
- 750 ml MLÉKO
- 750 g HLADKÁ MOUKA
- 750 g POLOHRUBÁ MOUKA
- 42 g SŮL
- 195 g MÁSLA
- 6 VEJCE VELIKOSTI „M“
- SEZAM ČERNÝ



Příprava

1. VYTVOŘÍME SI KVÁSEK – do misky si rozdrolíme droždí, přidáme cukr, teplé mléko a vše rozmícháme a necháme na teplém místě vzejít.
2. Do misky dáme mouky, vejce, sůl, rozpuštěné máslo a kvásek
3. Pomocí robota vypracujeme hladké, ale hutné těsto, které necháme cca 30 min nakynout.
4. Po nakynutí těsto rozválíme do šišky, a těsto rozvážíme po 30 g.
5. Vypracujeme bochánky, které musí být vespod „utažené,,“, ale na povrchu hladké. Bochánky dáme na plech s pečicím papírem a přikryjeme je utěrkou.
6. Necháme cca 20 min nakynout.
7. Po nakynutí potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme sezamem.
8. Pečeme v troubě při teplotě 190 °C cca 8 -10 min.



Počet porcí

15 porcí (cca 45 mini bulek)



Doba přípravy

60 min



Baby mini hovězí burger



Ingrediencie

- 45x MINI HAMBUREROVÁ HOUSKA - (KTEROU JSME SI PŘEDTÍM UPEKLI)
- 1,5 Kg HOVĚZÍHO MASA MLETÉHO (IDEÁLNÍ POMĚR JE 70% HOVĚZÍHO KRKU A 30% ZADNÍHO)
- 1x SALÁT ROLLO ROSSO
- 180 g KOZÍ SÝR (značky La Buche de Chevre fondante)
- MAJONÉZA
- ANANASOVÁ KOLEČKA V PLECHOVCE
- SLADKÁ PAPRIKA
- SŮL, PEPŘ
- KEČUP
- ČESNEK
- 2x CIBULE ŽLUTÁ



Příprava

1. Z majonézy, sladké papriky, soli, kečupu a česneku si vytvoříme dresink.
2. Nakrájíme kozí sýr na kolečka.
3. Ananas nakrájíme na malé kousky.
4. Omyjeme salát rollo roso a necháme jej odkapat.
5. Cibulku nakrájíme na malé kousky.
6. V misce si smícháme mleté hovězí maso, cibulku, sůl, pepř a trošku hořčice.
7. Maso odvážíme po 30g a vytvoříme placičky, které dáme na plech vyložený pečicím papírem.
8. Pečeme v troubě při teplotě 190°C po dobu 5-10 min.
9. Housku rozkrojíme, ogrilujeme ji a potřeme oboustranně dresingem.
10. Na spodní stranu bulky dáme salát, položíme plátek masa, plátek ananasu, přidáme několik koleček kozího sýra a přiklopíme druhou částí housky.
Pomocí špejle hamburger propíchneme.



Počet porcí

15





Doba přípravy

25 min



rezervace@chefparade.cz



+420 730 155 087

Baby mini steak burger



Ingrediencie

- 45x bulka hamburger mini party mix 100x 30g (Hamburger bulka z MAKRO)
- 1 Kg VEPŘOVÉ KOTLETY BEZ KOSTI - KRÁJENÉ
- MAJONÉZA
- SŮL, PEPŘ
- CHERRY RAJČE
- OKURKA HADOVKA
- HOŘČICE PLNOTUČNÁ
- MRAŽENÉ CIBULOVÉ KROUŽKY



Příprava

1. Nakrájíme si okurku na kolečka a rajče překrojíme.
2. Vepřové maso překrojíme na placičky, osolíme a opepříme.
3. Maso ogrilujeme na pánvi.
4. Cibulové kroužky dáme na plech s pečicím papírem a upečeme v troubě.
5. Burger housky rozkrojíme a ogrilujeme oboustranně.
6. Ogrilovanou housku ze spodní části potřeme majonézou.
7. Naplníme masem, okurkou, rajčaty a cibulovými kroužky.
9. Na druhou stranu housky dáme hořčici.
10. Přiklopíme druhou částí housky. Pomocí špejle hamburger propíchneme.



Počet porcí

15



Doba přípravy

30 min



Baby mini sýrový burger



Ingrediencie

- 45x ROSTI (ROSTI Mc CAIN MRAŽENÉ -BAL 2,5 kg z MAKRO)
- 45x Bulka Hamburger mini party mix 100x30g (hamburger bulka z MAKRO)
- MAJONÉZA
- EIDAM
- CHEDAR
- PARMAZÁN



Příprava

ROSTI dáme na plech s pečicím papírem a upečeme v troubě při teplotě 190 °C
Burger housky si rozkrojíme a ogrilujeme oboustranně.
Na rosti v troubě postupně přidáme sýry po ½ plátcích a zapečeme.
Ogrilovanou housku oboustranně potřeme majonézou.
Na spodní část dáme rosti se sýrem.
Přiklopíme druhou částí housky. Pomocí špejle hamburger propíchneme.



Počet porcí

15



Doba přípravy

30 min

