

Worlds of hamburgers - pro starší děti

- **Výroba a pečení hamburgerových housek**
 - **Hovězí hamburger s grilovaným ovocem**
 - **Texas steak hamburger**
 - **Vege burgers**
-



Výroba a pečení hamburgerových housek



Ingrediencie

- 51 g droždí
- 105 g cukru
- 750 ml mléko
- 750 g hladké mouky
- 750 g polohrubé mouky
- 42 g soli
- 195 g másla
- 6 vajec velikosti "M"
- černý sezam



Příprava

VYTVOŘÍME SI KVÁSEK - do misky si rozdrolíme droždí, přidáme cukr, teplé mléko a vše rozmícháme a necháme na teplém místě vzejít.

Do misky dáme mouky, vejce, sůl, rozpuštěné máslo a kvásek

Pomocí robota vypracujeme hladké ale hutné těsto, které necháme cca 30 min nakynout.

Po nakynutí těsto rozvalíme do šišky, a rozvážíme po 120 g.

Vypracuje bochánky, které musí být ve spod „utažené“, ale na povrchu hladké.

Bochánky dáme na plech s pečicím papírem a přikryjeme utěrkou.

Necháme cca 20 min nakynout.

Po nakynutí potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme sezamem.

Pečeme v troubě při teplotě 190 °C cca 12 -15 min.



Počet porcí

16 ks



Doba přípravy

60 min



Hovězí hamburger s grilovaným ovocem



Ingrediencie

- 15x hamburgerová houska (kterou jsme si předtím upekli)
- 2 Kg mletého hovězího masa (ideální poměr je 70% hovězího krku a 30% zadního)
- 2 ks ananas (čerstvý)
- 2x salát rollo rosso
- hnědý cukr
- pomerančové brandy
- 150 g másla
- 300 g kozího sýru (značky La Buche de Chevre fondante)
- majonéza
- sladká paprika
- sůl, pepř
- balsamico
- kečup
- česnek
- 3 ks cibule
- plnotučná hořčice



Příprava

Z majonézy, sladké papriky, soli, balsamica, kečupu a česneku si vytvoříme francouzský dresink. Očistíme si ananas, který nakrájíme na kolečka. Nakrájíme kozí sýr na kolečka.

Omyjeme salát rollo rosso a necháme jej odkapat.

Cibulku nakrájíme na malé kousky.

V misce si smícháme mleté hovězí maso, cibulku, sůl, pepř a trošku hořčice.

Maso odvážíme po 130g a pomocí razničky na hamburgery vytvoříme placky, které dáme na plech s pečicím papírem.

Pečeme v troubě při teplotě 190°C po dobu 10-15 min.

Na grilovací pánvi dáme nakrájený ananas, posypeme jej hnědým cukrem, přidáme máslo, ogrilujeme a zalijeme jej alkoholem – oflambujeme.

Housku rozkrojíme na půl, ogrilujeme ji, potřeme ji oboustranně francouzským dresingem.

Následně na spodní stranu dáme salát rollo rosso, položíme plátek masa, plátek ogrilovaného ananasu, přidáme několik koleček kozího sýra a přiklopíme druhou částí housky. Pomocí špejle hamburger propícháme.



Počet porcí



15 porcí



Doba přípravy

25 min



rezervace@chefparade.cz



+420 730 155 087

Texas steak hamburger



Ingrediencie

- 15x hamburger houska
- 2 kg vepřové kotlety bez kosti
- 1x hlávka zelí
- 4 ks mrkve
- ½ celeru
- 1 ks cibule
- majonéza
- sůl, cukr
- ocet
- 2x rajčatový protlak
- česnek
- hořčice plnotučná
- citronová šťáva
- skořice
- mleté chilli
- 4x rajče
- cibulové kroužky



Příprava

Nakrájíme si hlávkové zelí, mrkev, celer a cibuli na tenké nudličky.

Nakrájenou zeleninu dáme do misky, přidáme majonézu, sůl, cukr a ocet. Promícháme a dochutíme. V hrnci si z rajčatového protlaku, česneku, skořice, chilli, hořčice, citronové šťávy a soli vytvoříme BBQ dressing. Směs prohřejeme a necháme odstát.

Maso mírně naklepeme a potřeme BBQ omáčkou, necháme marinovat cca 2 hodiny.

Nakrájíme si rajče na kolečka.

Cibulové kroužky dáme na plech s pečicím papírem a opečeme v troubě.

Burger housku si rozkrojíme a ogrilujeme oboustranně.

Steaky ogrilujeme na pánvi.

Rajčata prudce ogrilujeme na pánvi.

Housku plníme salátem, masem, BBQ omáčkou, rajčetem a cibulovými kroužky.

Přiklopíme druhou částí housky. Pomocí špejle hamburger propícháme.



Počet porcí

15 porcí





Doba přípravy

25 min + marinování 120 min



Vege burgers



Ingredience

- 8x balení beyond meat veganský burger
- 16x hamburgerová bulka (může být barevná)
- majonéza
- ledový salát
- okurka
- cherry rajčata
- ředkvička



Příprava

Nakrájíme si na plátky okurku, ředkvičku a cherry rajčata.

Ledový salát důkladně natrháme a opláchneme, osušíme.

Vege maso dáme na plech s pečicím papírem a pečeme při 180 °C 10- 15 min.

Housku si rozřízneme na půl, na pánvi ogrilujeme.

Na housku oboustranně naneseeme majonézu.

Přidáme oboustranně ledový salát

Na spodní část dáme maso, na něj položíme nakrájené okurky, ředkvičky a rajčata.

Přiklopíme druhou částí housky. Pomocí špejle hamburger propíchneme.



Počet porcí

15 porcí



Doba přípravy

20 min

