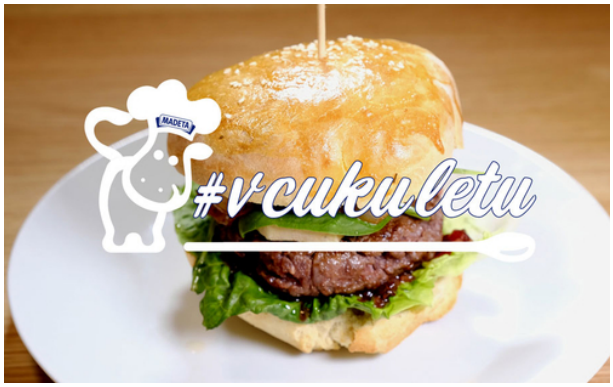
Burger s Romadurem

2 hodiny

náročnost ●●●○

Vynikající šťavnatý hamburger v domácí housce doplněný Romadurem, brusinkovou omáčkou a čerstvou zeleninou, který osloví zvláště milovníky výrazných chutí.



Ingredience

Bulka 2 ks

- 100 g hladké mouky
- 30 ml vlažné vody
- 1 vejce
- 1 polévková lžíce oleje
- cukr
- 20 g droždí
- sůl

Maso 2 porce

- 400 g mletého hovězího masa
- sůl, pepř

Brusinkové chutney

- 1 jablko
- 1 dcl vody
- cukr
- 1/2 lžičky sušeného zázvoru
- nové koření
- hřebíček
- 2 polévkové lžíce brusinek
- červený vinný ocet
- skořice

Karamelizovaná cibulka

- máslo
- červená cibule
- cukr

Další

- salát Little Gem
- Romadur
- baby špenát
- slanina
- olej

Návod na přípravu:

Maso na steak osolíme, okořeníme a opečeme na oleji.

Poté si připravíme těsto na bulky.
Do velké mísy prosejeme mouku a uděláme do ní důlek. Nalijeme vodu a rozmíchané droždí s cukrem. Přidáme vejce a olej. Pomalu začneme těsto od středu míchat a prohněteme. Těsto je potřeba prohníst opravdu důkladně, a to zhruba 5 minut. Přidáme sůl a hněteme ještě dalších 5 minut. Správně uhnětené těsto nesmí lepit, mělo by být hladké a pružné. Přikryjeme a dáme na 1 hodinu kynout do tepla.

Mezitím si připravíme karamelizovanou cibulku a brusinkové chutney. Nakrájíme cibuli na jemné proužky či kolečka a osmahneme na másle. Ve chvíli, kdy je cibulka měkká a lehce zezlátlá, ji zaprášíme cukrem, který necháme rozpustit.

Na brusinkové chutney oloupeme jablko a nakrájíme na kostičky. Na střední pánvi přivedeme k varu vodu s cukrem, stáhneme teplotu, přidáme jablko, zázvor, nové koření, skořici, hřebíček, brusinky, červený vinný ocet, přivedeme zpět k varu a zvolna vaříme dalších 15 minut, dokud jablka nezkřehnou nebo se nevyvaří přebytečná voda. Vyjmeme nové koření a hřebíček.

Nyní z odleželého těsta uhněteme bulky, které necháme po naskládání na máslem vymazaný plech ještě alespoň 15 minut odležet v teple. Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sezamem a dáme péct. Pečeme při 220 °C 10 – 12 minut.

Než jsou hotové, na oleji opečeme plátky slaniny dokřupava.

Vychladlou bulku podélně prořízneme a jednotlivé ingredience vrstvíme ještě teplé, aby se Romadur krásně roztekl. Vrstvy děláme následujícím způsobem: spodní část bulky, salát Little Gem, brusinkové chutney, hovězí maso, Romadur, opraný baby špenát, opražená slanina, karamelizovaná cibulka a horní část bulky.