FOODIE CITY WARSAW

MINI SMASH BURGERY Z COLESLAWEM I FRYTKAMI – PRZEPIS

4 porcje • po 2 mini burgery

SKŁADNIKI:

BURGERY I DODATKI:

- 8 szt. — mini bułki burgerowe
- 440 g — mielona wołowina, około 20% tłuszczu
- 120 g — cheddar w plastrach
- około 5 g — sól
- 1 g — pieprz
- 20 g — olej do bułek i ewentualnego natłuszczenia patelni
- 80 g — ogórki konserwowe w plasterkach
- 64 g — cebula
- 64 g — sałata lodowa

SOS BURGEROWY:

- 80 g — majonez
- 40 g — ketchup
- 24 g — musztarda amerykańska
- 32 g — drobno posiekane ogórki konserwowe
- 16 g — drobno posiekana cebula
- 16 g — zalewa z ogórków
- 1,5 g — wędzona papryka
- 1 g — czosnek granulowany
- sól — do smaku

COLESLAW:

- 300 g — biała kapusta
- 80 g — marchew
- 30 g — cebula
- 60 g — majonez
- 15 ml — ocet jabłkowy lub sok z cytryny
- 6 g — cukier

- 3 g — sól
- pieprz do smaku

FRYTKI:

- 800 g — ziemniaki
- 25 g — olej
- sól do smaku

PRZYGOTOWANIE:

COLESLAW I SOS:

- Kapustę drobno poszatkuj, marchew zetrzyj, cebulę drobno pokrój.
- Wymieszaj majonez, ocet lub sok z cytryny, cukier, sól i pieprz.
- Połącz z warzywami, spróbuj i schłodź.
- Osobno wymieszaj wszystkie składniki sosu burgerowego.
- Trzymaj w lodówce do składania.
- Pikle do burgerów pokrój w plasterki, cebulę cienko pokrój, sałatę poszatkuj.

FRYTKI:

- Rozgrzej piekarnik do 220°C góra–dół lub 200°C z termoobiegiem.
- Ziemniaki pokrój na równe frytki, wypłucz i dokładnie osusz.
- Wymieszaj z olejem.
- Rozłóż pojedynczą warstwą na blachach, bez ściskania.
- Piecz około 30–40 minut, obracając w połowie, aż będą miękkie w środku i złote na zewnątrz.
- Posól po upieczeniu.
- Jeśli używasz frytek mrożonych, zastąp nimi ziemniaki i postępuj według opakowania; nie dodawaj automatycznie całej porcji oleju.

BUŁKI I ORGANIZACJA:

- Przekrój bułki, cienko posmaruj przecięcia olejem i ułóż na blasze przecięciem do góry.
- Opiekaj w gorącym piekarniku około 3–5 minut do lekkiego zezłocenia, najlepiej pod koniec pieczenia frytek.
- Odłóż bułki do składania.
- Jeśli potrzebujesz przetrzymać kotlety, obniż temperaturę piekarnika do około 80°C i pozwól mu ostygnąć przed włożeniem mięsa.
- Przy jednym piekarniku najpierw upiecz frytki i bułki, potem smaż kotlety.
- Najlepszy efekt daje składanie i jedzenie bezpośrednio po smażeniu.

FOODIE
CITY
WARSAW

SMASH BURGERY:

- Schłodzoną wołowinę podziel na 8 luźnych kulek po 55 g.
- Nie ugniataj mocno i nie mieszaj z solą.
- Rozgrzej mocno patelnię lub płytę; pracuj pod wyciągiem.
- Połóż kilka kulek, zostawiając miejsce.
- Od razu mocno rozpłaszcz praską lub sztywną łopatką, dociskając przez kilka sekund.
- Dopraw solą i pieprzem.
- Smaż około 60–90 sekund, aż spód będzie mocno zrumieniony.
- Zeskrob łopatką i obróć, zachowując skórkę.
- Nałóż cheddar, smaż jeszcze około 30–60 sekund lub do pełnego wysmażenia.
- Nie dociskaj po obróceniu.
- Czas jest orientacyjny: sprawdź czystym termometrem co najmniej 75°C przez 30 sekund w środku kotleta, wprowadzając sondę z boku.
- Przy pracy partiami gotowe kotlety z serem trzymaj krótko na czystej, ogrzanej blasze w piekarniku około 80°C.
- Temperatura mięsa powinna pozostawać co najmniej 63°C.

SKŁADANIE I PODANIE:

- Posmaruj spody bułek sosem.
- Dodaj sałatę, gorący kotlet z cheddarem, pikle i cebulę.
- Przykryj górą bułki.
- Podawaj po dwa mini burgery na osobę, z coleslawem i frytkami.
- W bufecie składaj burgery możliwie blisko podania, ustawiaj na tacy.
- Coleslaw trzymaj chłodny i podawaj osobno.
- Frytki przenieś gorące do ogrzanego podgrzewacza i utrzymuj co najmniej 63°C; układaj płytko, unikaj szczelnego przykrycia i uzupełniaj małymi partiami.

UWAGI:

- Przygotuj warzywa, sos i coleslaw przed smażeniem mięsa.
- Dzięki temu złożysz burgery, gdy kotlety są jeszcze gorące.
- Surowe mięso i jego narzędzia trzymaj oddzielnie od warzyw, sosów i gotowych burgerów.
- Krótkie przetrzymanie kotletów ogranicza ich wysychanie.

SMACZNEGO!