

Домашние куриные бургеры

2010-05-14 11:36:15



Конечно, домашние бургеры вкуснее и полезнее покупных!

Делать их можно в несколько приёмов, что делает процесс приготовления быстрым и не затруднительным.

Нам понадобится: Для 9 булочек: 500 г пшеничной муки

30 г свежих дрожжей

1 ч.л. соли

1,5 ст.л. сахара

2 ст.л. растительного масла

□ 2 стакана тёплой воды кунжут - для посыпки яйцо - для смазки **Для начинки:** 1 кг. куриного фарша маленький пучок укропа 1 яйцо солёные огурчики 1 луковица листья салата соусы: кетчуп, майонез или любые любимые соусы любимый сыр (в макдональдсе чеддер) соль, перец можно добавить кружочки помидора

Дрожжи разводим в тёплой воде, добавляем сахар и оставляем до образования пены.

В дрожжи добавляем муку, соль, масло и вымешиваем до получения плотного и гладкого теста.

Накрываем тесто полотенцем и оставляем на час.

Также можно замесить тесто в хлебопечке, в основном режиме "тесто".

Из теста сформировать булочки и оставляем их под полотенцем на полчаса.

Подошедшие булочки смазываем взбитым яйцом, посыпаем кунжутом и выпекаем при 200°С, 20 минут.



Готовим вместе с Нямой

Домашние куриные бургеры

Достаём булочки и накрываем полотенцем.



Куриный фарш смешиваем с яйцом, измельченным укропом, солим и перчим.

На разогретую сковороду выкладываем фарш, придаём ему форму котлетки и обжариваем с 2-х сторон до золотистой корочки.



Булочки разрезаем пополам, внутреннюю сторону обжариваем на сухой сковороде, до образования лёгкой корочки.

Смазываем нижнюю булочку майонезом, сверху укладываем лист салата, кружки солёного огурца, лук полукольцами (или кольцами), томатный соус, котлетку и сыр. Накрываем верхней булочкой и слегка прижимаем.



Перед подачей можно их слегка разогреть, чтобы сыр подтаял.

P.S.

- Булочки можно готовить за несколько дней.
- Собирать бургеры лучше перед подачей, а все компоненты можно хранить подготовленными, в холодильнике.

Готовим вместе с Нямой

Домашние куриные бургеры

- Курицу можно заменить мясом.

© www.njama.ru