



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

СПЕЦИАЛНИ БУРГЕРИ със сос Беарнез

СЪСТАВКИ - За кюфтетата:

700 г месо от бут с тлъстини по краищата
2 ситно нарязани глави лук шалот
2 напълнени догоре чаени лъжички люта **горчица**
1 **яйце**
2–3 щипки стрита френска люта чушка от Еспелет
2 ч. л. **Сос Уорчестър**
Прясно смлян черен пипер и сол 2 2 с. л.
фъстъчено масло

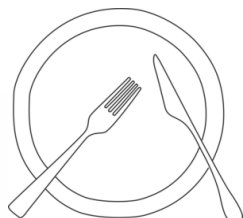
СЪСТАВКИ - сос Беарнез:

4 с. л. бял винен оцет
1 глава нарязан на ситно лук шалот
5 зърна черен пипер
1 с. л. студена вода
2 прясни средни **жълтъка**
100 – 120 г омекоотено **масло**
Сол, прясно смлян черен пипер
1 с. л. нарязан естрагон (или 1 чаена лъжичка сух естрагон)
Малко лимонов сок (по желание)

СЪСТАВКИ - за гарниране:

Около 12 измити листа от маруля
1 глава червен лук, нарязан на кръгчета
12 чери домати, нарязани на кръгчета, 6 корнишона, тънко нарязани
12 резена **сирене чедър или лейчестър** (по избор)
Малко кетчуп

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Помолете месаря да смели месото или го нарежете на ситно в кухненска резачка. Смесете в купа месото със всички други съставки за кюфтетата. Овкусете получената смес със сол и пипер на вкус. Навлажнете ръцете си и оформете 12 кюфтета. Намажете кюфтетата с фъстъченото масло и ги оставете в хладилника, докато не стане време да ги печете на грила.

За да опечете бургерите на грил, поставете грил плочата върху индуктивния котлон и го регулирайте на 7. Печете бургерите около 5 минути от всяка страна.

За соса Беарнез: смесете оцета, ситно нарязания шалот и счуканите зърна черен пипер в малка тенджерка с дълга дръжка и ги оставете да заврат. Редуцирайте до половината от сместа. Добавете 1 супена лъжица студена вода и прекарайте цялата смес пред цедка, като я натискате внимателно. Върнете редуцираната смес в тенджерата.

Поставете тенджерата на индукционния котлон с настройка 2, загрейте сместа и я смесете с жълтъка. Бъркайте непрекъснато с телена бъркалка, докато сместа не се сгъсти леко. Постепенно добавяйте и разбърквайте маслото. Добавете естрагона и подправете на вкус.

Разрежете питките наполовина и ги печете във фурната с отрязаната страна нагоре при 200°C на CircoTherm системата за горещ въздух около 8 минути. По желание можете да покриете половинките с предпочитано от вас сирене.

Поставете малка лъжица кетчуп, листата от маруля и кръгчетата домати на долните половинки от питките. След това поставете отгоре изпечените на грил кюфтета, малко сос беарнез и няколко кръгчета лук. Завършете с горната половина на питката – с разтопено сирене, ако желаете – и леко притиснете.