



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ



SKŁADNIKI (NA 4 PORCJE):

- Łopatka wołowa 1 kg
- Ciabatta INTER EUROPOL 4 szt.
- Cebula biała 2 szt.
- Czosnek 3 ząbki
- Kolendra świeża
- Syrop klonowy 100 ml
- przecier pomidorowy 500 ml
- Sos sojowy KIKKOMAN 50 ml
- Rozmaryn świeży, gałązka
- Oliwa
- Sól, pieprz
- Cebula czerwona 1 szt.
- Sos Barbeque
HORECA AROMA PREMIUM 100 ml
- Papryka wędzona
- Papryka ostra
- Cytryna
- Majonez
- Sałata lolo bionda
- Frytki FARM FRITES



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso doprawiamy solą, pieprzem i obsmażamy na mocno rozgrzanej patelni. Po zdjęciu mięsa z patelni, przesmażamy na niej pokrojoną w pióra cebulę i siekany czosnek, dorzucamy gałązkę rozmarynu i zalewamy wszystko przecierem pomidorowym, sosem barbeque i sojowym. Całość mieszamy i doprawiamy papryką wędzoną i ostrą, po czym zagotowujemy.

Nastawiamy piec na 140°C. Z folii aluminiowej formujemy sakiewkę, do której wkładamy mięso wraz z sosem z patelni. Całość pieczemy przez 3,5 godziny, po tym czasie wystawiamy mięso i szarpiemy je na drobne kawałki. Sos pieczeniowy używamy jako przyprawę do mięsa.

Ciabattę przecinamy na pół i grillujemy.

Czerwoną cebulę kroimy w piórka, świeżą kolendrę siekamy, dodajemy oliwę, sok z cytryny, całość mieszamy.

Ciabattę wypełniamy kolejno: sałatą, mięsem, sosem pieczeniowym i majonezem. Na wierzchu układamy sałatkę z cebuli i kolendry.

Burgera podajemy z frytkami, np. typu belgijskiego.