



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

MINI BURGERY I KULECZKI ZIEMNIACZANE



SKŁADNIKI (1 PORCJA):

- 400 g karku wołowego
- 8 szt. mini bułek hamburgerowych
- 400 g kuleczek ziemniaczanych FARM FRITES
- 200 ml jogurtu naturalnego MILI
- 60 g sera Dor Blu
- 200 g ketchupu FANEX
- 40 g sałaty
- 40 g ogórków konserwowych COOK BAZA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso zmiel na maszynie dwukrotnie, dokładnie wymieszaj i uformuj mini burgery. Smaż na grillu aby wewnątrz były medium-rare. Dopraw solą i pieprzem, odstaw do odpoczynku.

Jogurt wymieszaj z tartym serem Dor Blue, dopraw solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj.

Kulki ziemniaczane usmaż na głębokim tłuszczu w temperaturze 175°C, po czym odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierze.

Mini bułki zgrilluj i składaj burgery wraz z warzywami i sosami. Mini burgery podawaj z kulkami ziemniaczanymi Farm Frites.