



Телешки бургер с гриловано зеле на барбекю

🕒 90—100 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кюфтенцата

450 g	Телешка кайма
50 g	Твърдо сирене, нарязано на кубчета
3 ч.л.	Сос Табаско
2 с.л.	♦ BBQ Аржентина
1 с.л.	♦ Пържен лук
	♦ Чесън и билки
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

За хлебчетата

300 ml	Топло мляко
2 бр.	Яйца
½ кубче	Жива мая
45 g	Масло
1 с.л.	Захар
500 g	Брашно
2 с.л.	Вода
12 g	♦ Сол от Средиземно море
½ ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан

За зелето

½ глава	Зеле
2 ч.л.	Захар
4 с.л.	Свинска мас
1 с.л.	♦ Кимион, мян
3 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море

- 1 Смесете всички необходими съставки за хлебчетата и оформете тестото. Оставете да втаса на топло място за един час.
- 2 Набрашнете кухненския плот и върху него оформете тестото на хлебчета – всяко около 110 g. Оставете ги върху тава с хартия за печене да поседят още 15 минути.
- 3 Намажете разбито яйце отгоре им и опечете на барбекюто за около 20 минути на 190°C индиректна топлина – до златисто.
- 4 Извадете хлебчетата и ги покрийте с кърпа за около 15 минути, докато пригответе другите неща, за да останат меки.
- 5 Разрежете зелето на 4 полумесеца. Запечете ги на барбекю от всяка страна. Поставете грилованото зеле в огнеупорна тава и поръсете със сол и захар. Върнете за 15 минути на барбекюто на 200°C индиректна топлина.
- 6 Извадете зелето, намажете го със свинска мас и поръсете кимион отгоре. Оставете да се пече още 20 минути.
- 7 Смесете съставките за кюфтенцата и сложете парченца сирене във всяко от тях.
- 8 Опечете кюфтенцата директно на скарата за около 1 минута на страна. Ако ги предпочитате по-готови, оставете ги на барбекюто на индиректна топлина още малко.

СЪВЕТ: Добавете към бургера резенчета домати, лук и салата айсберг за още по-добър вкус!

