

Krůtí hamburger (receptura č. 1):

Suroviny	10 porcí (g)
Olivový olej	34
Žampiony	500
Česnek	100
Worcester	50
Domácí kečup (receptura č. 2)	70
Krůtí mleté maso	1500
Sůl	13
Pepř	3
Na kompletaci burgeru	
Hamburgerová bulka (receptura č. 3)	900
Guacamole (receptura č. 4)	820
Lollo salát	150
Rajče	350
Schwarzwaldská šunka	150
Karamelizovaná červená cibule (receptura č. 5)	88
Příloha s doplňkem	
Smažené batátové hranolky (receptura č. 6)	600
Domácí kečup (receptura č. 2)	350

Technologický postup přípravy:

Na rozehřátou pánev s olivovým olejem přidáme jemně krájené žampiony a restujeme tak dlouho, dokud houby nepustí tekutinu. Přidáme prolisovaný česnek, worcesterovou omáčku, domácí kečup a lehce zarestujeme. Prochladlou směs žampionů přidáme do nádoby s mletým krůtím masem a pečlivě promícháme. Z míšeniny tvarujeme placky, které vkládáme na předehřátý, olejem potřžený gril a opékáme. Hotové hamburgerové placky klademe na předem připravenou obloženou spodní část opečené hamburgerové bulky s guacamole, karamelizovanou červenou cibulí, lollo salátem a plátky rajčat. Navrch klademe plátky opečené schwarzwaldské šunky a přiložíme vrchní část opečené, olivovým olejem potřžené hamburgerové bulky. Hotový burger upevníme špejlí.

Domácí kečup (receptura č. 2)

Suroviny	10 porcí (g)
Olivový olej	20
Cibule	70
Česnek	30
Zázvor	40
Pálivé paprikové vločky	2,5
Nové koření mleté	1
Rajčatový protlak	55
Konzervovaná rajčata	400
Třtinový cukr	70
Jablečný ocet	35
Sůl	5
Pepř černý	1

Technologický postup přípravy:

Na rozehrátou pánev s olivovým olejem přidáme nahrubo krájenou cibuli a restujeme do změknutí. Přidáme na plátky krájený česnek, sekaný zázvor, pálivé paprikové vločky, pepř, nové koření, rajčatový protlak a společně krátce zarestujeme. Poté přidáme loupaná konzervovaná rajčata včetně šťávy, třtinový cukr, sůl a jablečný ocet. Společně promícháme a dusíme do zhoustnutí. Poté směs přelijeme do čisté nádoby a ponorným mixérem vymícháme do hladka. Hotový kečup dochutíme cukrem, solí a pepřem.

Hamburgerové bulky (receptura č. 3)

Suroviny	10 porcí (g)
Hladká mouka	420
Vejce	60
Žloutky	32
Slunečnicový olej	133
Mléko	200
Moučkový cukr	33
Droždí	35
Sůl	2
Loupaná sezamová semínka	2

Technologický postup přípravy:

Do připravené nádoby nalijeme vlažné mléko, ke kterému přidáme moučkový cukr a rozdrobíme do něj droždí. V teplé místnosti necháme vzejít kvásek. Ve druhé nádobě smícháme prosátou mouku, sůl, vejce, slunečnicový olej a kvásek. Suroviny společně zapracujeme, a poté na pomoučené pracovní ploše prohněteme v hladké sjednocené těsto. Takto zpracované těsto přendáme do čisté nádoby, poprášíme hladkou moukou a necháme v teplé místnosti kynout. Po vykynutí těsto znovu lehce prohněteme, rozdělíme na jednotlivé porce a tvarujeme úhledné bochánky, které skládáme na plech vyložený pečícím papírem. Takto připravené porce potřeme žloutky, lehce posypeme loupanými sezamovými semínky, vkládáme do předehřáté trouby a pečeme. Po upečení vyjmeme z trouby a necháme vychladnout.

Guacamole (receptura č. 4)

Suroviny	10 porcí (g)
Avokádo	430
Rajče	280
Červená cibule	150
Limeta	70
Čerstvý koriandr	15
Chilli paprička	1
Sůl	2
Pepř	1

Technologický postup přípravy:

Připravené suroviny pečlivě omyjeme a osušíme. Avokádo podélně rozpůlíme, vyjmeme pecku a vydlabeme dužinu, kterou vložíme do připravené nádoby. Dužinu avokáda rozmělníme vidličkou, přidáme limetovou šťávu a nakrájenou dužinu z oloupaných rajčat (rajčatové concasse), jemně krájenou červenou cibuli a nasekaný čerstvý koriandr. Dochutíme chilli papričkou, solí a pepřem. Dobře promícháme a nádobu dobře zakryjeme.

Karamelizovaná červená cibule (receptura č. 5)

Suroviny	10 porcí (g)
Červená cibule	500
Sůl	3
Vinný ocet	50
Pepř	1
Třtinový cukr	40
Olivový olej	15

Technologický postup přípravy:

Do hrnce s olivovým olejem vsypeme na hrubá kolečka krájenou červenou cibuli, dobře promícháme a pod pokličkou dusíme do změknutí. Přidáme třtinový cukr, zastříkneme vinným octem a mícháme do rozpuštění cukru. Osolíme, opepříme a vaříme tak dlouho, dokud se šťáva nezmění v hustý sirup. Hotovou karamelizovanou cibuli necháme vystydnout.

DOBROU CHUŤ!