

DOMÁCÍ BURGER S KOUSKY HOVĚZÍHO MASA V PARMAZÁNU A CHIPSY

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- **Suroviny na 10 housek**
- hladká mouka 850 g
- droždí 0.5 kostka
- vejce 1 ks
- cukr 2.5 lžíce
- sůl 2 lžíce
- mléko 0.5 l
- **Suroviny na hovězí maso a zeleninu**
- hovězí svíčková 150 g
- bílek 3 ks
- strouhaný parmsazán 150 g
- sůl 0.5 lžička
- pepř 0.5 lžička
- majonéza 100 g
- kečup 1 lžíce
- tymián 1 špetka
- brandy 1 cl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Uděláme kvas z mléka, droždí, mouky a necháme nakynout. Rozdělíme na 120 g bochánky a rozmáčkne dlaní. Potřeme mlékem a cukrem. Pečeme na 180°C - 10 minut.

Maso osolíme, opepříme a obalíme ve směsi z bílků a parmazánu. Opečeme na pánvi dozlatova a dopečeme v troubě na 190 stupňů 10 minut. Poté krájíme na plátky. Majonézu ochutíme solí, pepřem, tymiánem a brandy. Cibuli nakrájíme na nudličky a opečeme se lžicí cukru na pánvi doměkka.

Chipsy

Brambory nakrájíme pomocí škrabky na tenké plátky a vložíme do vody s ledem. Poté osušíme a smažíme dozlatova v horkém oleji.