

Burgery rybne

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż

- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: filet z dorsza umyć, za pomocą ostrego noża zdjąć z niego skórę, pokroić na kawałki ok. 2 cm. Por pokroić na kawałki ok. 2 cm, natkę pietruszki posiekać. Cebule obrać, każdą przekroić na 4 części.

Krok 2 - Przygotować sos: W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć majonez, ketchup, sok z cytryny, szczyptę soli, pieprzu i papryki chilli. Wymieszać sos – czas 10 sekund, prędkość 3.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć sos do innego naczynia. Umyć dzbanek i nóż.

Krok 4 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy. Pokroić cebulę, w miarę konieczności popychając ją popychaczem – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę tarczy, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki odsunąć cebulę na bok, założyć nóż. Do cebuli dodać masło, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę - temperatura 120°C, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Przez otwór w pokrywie dzbanka dodać ocet i miód, wymieszać – czas 10

sekund, prędkość 4.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łypatki wyjąć doprawioną cebulę do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć por, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łypatki zgarnąć por ze ścian naczynia. Dodać oliwę, zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką. Podsmażyć por - temperatura 120°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, do pora dodać mięso dorsza, bułkę tartą, jajo i białko, śmietanę, natkę pietruszki oraz sól i pieprz. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, spróbować masę rybną, ewentualnie doprawić. Za pomocą łypatki przełożyć masę do innego naczynia. Podzielić na 4 części, dłońmi formować okrągłe burgery. Smażyć z obydwu stron po ok. 7 minut na złoty kolor na średnio gorącym oleju. Burgery przełożyć na talerz. Na tej samej patelni, bez mycia, podsmażyć plastry boczku, z każdej strony ok. 2 minuty. Boczek przełożyć na talerz. Patelnię przetrzeć papierem, usunąć zanieczyszczenia. Wlać niewielką ilość oleju, krótko podsmażyć połówki bułek (od płaskiej strony).

Krok 11 - Połówki bułek posmarować sosem, ułożyć sałatę, duszoną cebulę, burgery rybne, ser, boczek, ponownie sos i sałatę. Przykryć drugimi połówkami bułek.

Wskazówki :

Burgery podawać gorące. Dla stabilizacji, przed podaniem można je przekuć drewnianą szpilą do szaszłyków.