

Variace mini burgers s lososem a zeleninovými lupínky (6-8 porcí)

Ingrediencie



Křehká sýrová bulka

250 ml mléka

100 g másla

150 g hladké mouky

4 vejce

50 g sýru Gruyère

sůl

500 g lososího pupku nakrájeného na kostičky

hrst kopru

olivový olej

citrónová šťáva

1 ks šalotka

pepř

sůl

100 g crème fraiche

střík ginu

lžíce krájené pažitky

80 g okurky nakrájené na kostičky

Sůl

Postup:



Mléko rozeřejeme spolu s máslem, trochu osolíme, vmícháme mouku a odstavíme. Do těsta vmícháme vejce, poté sýr nakrájený na kostičky – trochu sýra necháme stranou, nastroháme a bochánky jím posypeme.

Pomocí dvou lžic tvarujeme bochánky a klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v rozehřáté troubě na 170 °C asi 20 minut dozlatova.

Kopr a šalotku nakrájíme najemno, vymícháme s lososem nakrájeným na kostičky, promícháme s olejem, citrónovou šťávou a kůrou, se solí a pepřem.

Crème fraiche, gin, pažitku a okurku dobře umícháme do hladka. Upravíme do bulky a podáváme s náplní z lososa ozdobené vařenými křepelčími vejci a lososovým kaviárem.

Jemná housička

175 g hladké mouky
1 lžička cukru
1 lžička prášku do pečiva
1 lžička sušených kvasnic
100 ml teplého mléka
slunečnicový olej na potřeni
sůl

500 g lososa vyšší část spodní části filetu

lžíce krájeného čerstvého zázvoru

1 ks chilli papričky dle chuti

3 lžíce rýžového octa

2 ks šalotky

80 ml světlé sójové omáčky

2-3 stroužky česneku

2 lžíce hnědého cukru

sezamový olej

Na dochucení

pár lístků koriandru

60 g pražených drcených arašíd

2 ks malého čínské zeli

Na lupínky

1 ks menšího celeru

3 ks mrkve

palmový olej na smažení

sůl



Mouku, sůl, cukr, sušené kvasnice a prášek do pečiva promícháme, následně přilejeme vlažné mléko a vypracujeme v hladké těsto.

Vložíme do mísy vymazané olejem a necháme 1 hodinu vykynout. Těsto propracujeme a rozdělíme na potřebný počet kousků a potřeme olejem.

Necháme 30 minut stát a kynout pod vlhkou utěrkou. Poté vaříme na páře 10-12 minut dle velikosti. Na oleji zvolna restujeme jemně krájenou šalotku, zázvor a česnek do zlatova, na závěr přidáme chilli dle chuti. Přidáme cukr, necháme zkaramelizovat. Poté zastříkneme octem a zalijeme sójovou omáčkou a zredukujeme. Vypneme a do teplé omáčky vložíme lososa nakrájeného na cca 12 – 16 kousků. Necháme krátce proležet. Podáváme dochucené koriandrem, arašídami a najemno nakrájeným čínským zelím.

Zeleninu nakrájíme na jemné plátky a usmažíme do zlatova a křupava. Osolíme a podáváme