

BURGER Z JELENIA Z ŁOPATKĄ WOŁOWĄ, GRZYBAMI I



Burger z jelenia z łopatką wołową, grzybami i ogórkami konserwowymi

Sposób przygotowania:

Zagotuj bulion i zostaw na małym ogniu. Na dużej patelni rozgrzej masło. Przypraw łopatkę wołową pieprzem i solą. Po usunięciu pianki z masła, połóż łopatkę w całości na patelni. Obsmaż mięso na brązowo, a następnie dodaj cebulę, czosnek i liść laurowy. Zalej całość bulionem i winem i duś na małym ogniu 2-3 godziny. Podczas duszenia uzupełniaj płyn. Zdejmij mięso z patelni, pokrój na małe kawałki i umieść z powrotem na patelni, mieszając z sosem, który na niej pozostał. W misce wymieszaj dziczyznę z tymiankiem, rozmarynem, czosnkiem, musztardą, pieprzem i solą. Uformuj 10 burgerów tej samej wielkości. Przygotuj frytki Aviko Pure & Rustic zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W międzyczasie podgrzej na patelni łyżkę oliwy i trochę masła i smaż burgery po 3 minuty z każdej strony do uzyskania złotobrązowego koloru. Na tej samej patelni usmaż grzyby, dopraw pieprzem i solą. Złóż danie w następujący sposób:

- posmaruj spód bułki sosem majonezowo-musztardowym
- połóż rukolę i grzyby
- połóż gorący burger
- rozłóż na nim plasterki ogórków i kawałki łopatki
- przykryj wierzch bułką i podawaj z frytkami Aviko Pure & Rustic

Smacznego!

Składniki (10 porcji)

- 600 g łopatki wołowej
- 1 litr bulionu
- 0,5 l czerwonego wina
- 1 cebula, pokrojona
- 1 ząbek czosnku, obrany i zmiadżony
- 1 liść laurowy
- masło
- sól i pieprz
- 2 kg frytek Aviko Pure & Rustic
- 1 kg mielonego mięsa jelenia
- 3 łyżeczki tymianku, posiekane
- 3 łyżeczki rozmarynu, posiekane
- 3 ząbki czosnku, sprasowane
- 3 łyżeczki gruboziarnistej musztardy
- 10 bułek hamburgerowych
- 500 g grzybów pokrojonych na kawałki
- 10 korniszonów pokrojonych w plastry
- 500 g rukoli
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek
- masło
- sos majonezowo-musztardowy



Podane z uśmiechem!