

# Domáci burger s Karička syrom na panvicu a gril typu halloumi

## Potrebuje

- - Karička syr na panvicu a gril typu halloumi Burger
- - rímsky šalát
- - paradajky
- - červená cibuľa
- - #Suroviny na burger žemle:
- - 500 g hladkej múky
- - 250 ml mlieka
- - 100 g masla
- - 2 vajcia, z toho jedno na potretie
- - 1 PL cukru
- - 1 PL soli
- - 1 PL slnečnicového oleja
- - balenie sušeného droždia
- - sezamové semienka na ozdobenie
- - #Dressing na burger
- - 3 PL majonézy
- - 1 PL horčice
- - 1 ČL tamari sójová omáčka
- - 1 ČL kečupu
- - 1 kyslá uhorka

## Postup

1. Zmiešame suché ingrediencie.
2. Do mlieka vlejeme rozpustené maslo a premiešame.
3. Tekutú zmes vlejeme do suchej zmesi a zamiešame vareškou.
4. Pridáme jedno vajce a cesto vymiesime, prekladáme ho z okrajov do stredu a prejdeme dokola po celom obvode.
5. Misku potrieme olejom, vložíme cesto a vrch cesta potrieme olejom.
6. Zakryjeme utierkou a cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 1,5 h.
7. Dosku pomúčime, cesto vyklopíme a opäť premiesime prekladáním cesta do stredu.
8. Rozkrojíme a navážime 100 g kôpky cesta.
9. Vytvarujeme guľky, kôpky cesta po okrajoch prekladáme prstami do stredu po celom obvode.
10. Cesto otočíme švom nadol a zatiahneme ho v spodnej časti dlaňami, aby bol vrch cesta hladký.
11. Guľky cesta uložíme na papier na pečenie.
12. Potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme sezamom.
13. Necháme pôsobiť 20 minút.
14. Pečieme v rozohriatej rúre na 210 °C 17 minút.
15. Dressing pripravíme rozmixovaním všetkých surovín.
16. Karička syr na panvicu a gril typu halloumi Burger ugrilujeme z oboch strán, približne 1 minútu.
17. Burger žemľu rozkrojíme, potrieme dressingom, položíme ugrilovaný Karička syr na panvicu a gril typu halloumi Burger, pridáme plátok paradajky, kolieska červenej cibule, šalát. Vrchnú žemľu z vnútornej časti potrieme dressingom a položíme na šalát.

---

Tento recept nám posielal:  
náročnosť:

čas:

porcie: