

Priprava popolnega hamburgerja

Potrebne sestavine:

- ½ kg mletega mesa- govejega ali mešanega
- začimbe
- 4 krompirji
- 2 lepinji ali bombetki
- Dodatki (solata, paradižnik, kumarice, senf, majoneza, ketchup... po želji)



Skrivnost dobrega hamburgerja je maščoba. Brez nje je hamburger sicer nekoliko bolj zdrav, a tudi suh, meso se drobi, okus je precej slabši.

Koraki do popolnega hamburgerja

Pravo meso



Najbolje je, da za hamburgerje uporabimo sveže mleto meso (z dovolj maščobami seveda). Na dan peke gremo do mesarja s prošnjo, da nam zmelje lep kos govejih pleč in po potrebi doda nekaj slanine ali druge oblike maščobe – v mesu potrebujemo pribl. 20 % maščob.

Lahko pa kupimo v trgovini že pripravljeno mleto mešano meso.

Priprava mesa

Meso stresemo v večjo posodo. Med nežnim obračanjem ga enakomerno začinimo s poprom in soljo. Mesa ne stiskamo – čim bolj ga obdelujemo in obračamo, tem bolj trdo postaja in posledično dobimo trše hamburgerje. Maso začinimo po okusu, dodamo lahko od narezane čebule, zdrobljenega česna do mletih začimb (koriander, kumino, čili ...), svežih začimb, gorčice, sira ... Skratka, naš okus in domišljija narekujeta, kako začinimo maso.

Oblikovanje hamburgerjev



Začinjeno meso z mokrimi rokami razdelimo na enake hlebčke, nato oblikujemo hamburgerje, tako da so ob robovih debeli pribl. 2 cm, v sredini pa pribl. 1cm. Ko naredimo hamburger želene velikosti, s prstom pritisnemo na sredini, da dobimo jamico. Sredinska jamica med peko izgine – meso se skrči in se 'potegne' proti sredini, da dobimo enakomeren, raven polpet. Brez sredinske jamice so hamburgerji neprijetno zgrbančeni.

Pred peko hamburgerje postavimo v hladilnik

Medtem, ko morajo imeti ostale vrste mesa, preden jih položimo na vroči žar, sobno temperaturo, hamburgerje do peke hranimo v hladilniku. Tako ostanejo kompaktni v obliki polpeta in popolnoma sočni.

Po želji lahko za prilogo olupimo štiri srednje velike krompirje in ju narežemo na koščke. Solimo po okusu.

Pečica mora biti vroča

Pred peko pečico segrejemo na temperaturo 200 stopinj.

Na naoljen pekač (namesto olja lahko uporabimo papir za peko) položimo hamburger in narezan krompir in postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko. Med peko iz hamburgerjev curlja vroča maščoba, krompir bo dobil še boljši okus.

Pečemo 35- 45 minut, odvisno od željene stopnje zapečenosti.

Obračanje hamburgerjev med peko

Hamburger obrnemo po 20 minutah in premešamo tudi krompir.

Brez trepljanja z lopatico

Nekateri mojstri žara (ki še niso kralji žara) med peko z lopatico za žar hamburgerje veselo pritiskajo ob podlago. S tem dosežejo le to, da sokovi v hamburgerju stečejo na pekač, meso pa postane suho in je manj okusno.

Hamburger vzamemo iz pečice in položimo na krožnik. Krompir serviramo kot prilogo. Lahko si pripravimo tudi zeleno solato.

Hamburger položimo na lepinjo, ki smo jo za 5 minut popekli v pečici s hamburgerji. Dodamo solato, senf, majonezo ali ketchup in pokrijemo z lepinjo.



Pa dober tek!