Hamburger Torino

data aktualizacji: 2024.05.31 autor:

Mięsożerni z Al Capone

To miejsce to kawałek Ameryki na mapie Skierniewic. Pod tym adresem serwowane są burgery, którymi zapycha się miasto.

Skoro lokal nosi imię rzezimieszka rodem z Chicago, wizytę w kuchni lokalu trzeba zacząć od krwistego kawałka.

Al rzucił szkołę w wieku 14 lat po bójce z nauczycielem – to wówczas ujawniły się jego nieopanowanie i „brak pokory”. Później było już tylko gorzej. Z czołówek gazet zszedł po walentynkach 1929 roku. Wtedy to jego zbiry garaż zamieniło w krwawą rzeźnię.
Kuchnia Al. Capone w niczym nie przypomina miejsca gdzie miałyby odbywać się gangsterskie

porachunki, ale brand przyjął się na rynku. Buła z dobrym mięsem smakuje wyśmienicie o każdej porze dnia.

Nam szef kuchni zdradził przepis…

Składniki:

- sos autorski, sos BBQ
- sałata lodowa
- 180g wołowiny
- bekon
- krążki cebulowe

PRZYGOTOWANIE

Mięso na burgery

Najlepiej mielić je samodzielnie wykorzystując maszynkę z sitkiem o dość dużych oczkach. Wtedy mięso będzie zmielone dość grubo, co pozwoli na uzyskanie lepszej faktury burgera.

Formując burgery nie zapominajmy o złotej zasadzie – pod wpływem wysokiej temperatury znacznie skurczą się i staną się grubsze. Zatem formując burgery pamiętajcie o tym, aby ich średnica była o ok. 2,5cm większa niż średnica bułek, a one same dosyć płaskie. Jeśli obawiacie się, że znów staną się grube, na środku zróbcie kilka wgłębień palcem. To pomoże zachować ich kształt i odpowiednią grubość. Mięso doprawiamy tylko solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Najlepiej smażyć burgery na grillu, ale w domowych warunkach na żeliwnej patelni, ale jeśli takiej nie macie, wykorzystajcie zwykłą. I teraz kwestia samego smażenia. Na czym to robić?
 Najpierw na mocno rozgrzaną patelnię wrzućcie kilka plastrów boczku (przydadzą się do komponowania burgera). Po ich zgrillowaniu, na pozostały na patelni tłuszcz włóżcie burgery. Smażcie ok. 3 minuty z każdej strony i pamiętajcie, że mięso musi być przysmażone na brązowo. Nie obracajcie co chwilę burgerów i w żadnym razie nie dociskajcie mięsa do patelni, bo stracicie wszystkie soki odpowiedzialne za ich soczystość i kruchość.

Sos

Składniki (wszystkie dokładnie mieszamy)

- 1/2 szklanki majonezu,
- 4 łyżeczki słodkiego relishu z ogórków (marynowanych na słodko drobno pokrojonych pikli),
- 1 łyżeczka octu białego,
- 1/8 łyżeczki soli,
- 2 łyżki francuskiej musztardy,
- 1 łyżka drobno zmielonego białej cebuli,
- 1 łyżeczka cukru

Bułkę opiekamy w piekarniku, następnie trzeba ją przekroić. obie strony smarujemy sosem autorskim. Na dolna część kładziemy sałatę, potem burgera i boczek. Polewamy sosem bbq i na sama górę kładziemy krążki cebulowe usmażone na głębokim oleju. Przykrywamy górną częścią bułki. Gotowe!

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/30484-hamburger-torino