

Töltött sajtburger

Sajtburger bomba - robban az íz, olvad a sajt.



Előkészítés: 20 perc

Elkészítés: 80 perc

Adag: 4

Főétel

HOZZÁVALÓK

300 g liszt
1 db tojás
20 g friss élesztő
200 ml tej
Cukor
2 ek olaj
400 g darálthús
2 vöröshagyma
Csemegeuborka
8 lap cheddar sajt
8 ek ketchup
8 ek majonéz
4 ek mustár
Só
Bors
Fokhagymapor
1 db tojássárgája
Szezámmag

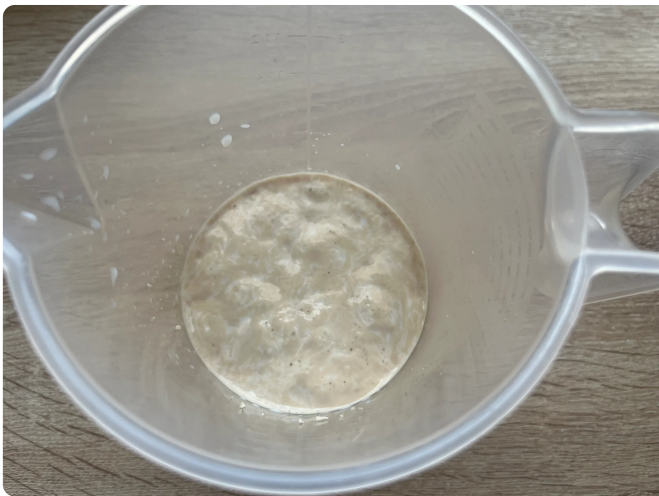
ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.10.23

ELKÉSZÍTÉS

1.

Az élesztőt felfuttatjuk a meleg, cukros tejben.



2.

A liszthez hozzáadjuk a tojást, az olajat, sót és az élesztős tejet.



3.

Az összegyúrt tésztát letakarva pihenni hagyjuk, amíg duplájára nő.



4.

A vöröshagymákat megkaramellizáljuk.



5.

A darálthúst elkészítjük, fűszerezzük sóval, borssal, fokhagymaporral és ízlés szerint ketchup is adható hozzá.



6.

A megkelt tésztát 4 részre osztjuk, majd kinyújtjuk őket. Rétegezve jöhet rá a szósz (ketchup, majonéz, mustár), cheddar sajt, darálthús, hagyma, csemegeuborka felkarikázva, ismét szósz, végül újra cheddar sajt. A tészta széléit összecsapkodjuk, alaposan lezárjuk.



7.

A megtöltött golyókat tepsibe helyezzük, megkenjük tojássárgájával és megszórjuk szezámmaggal.



8.

Sütőben 180 fokon, körülbelül 15 perc alatt készre sütjük.

