

Chesseburger

Sastojci: Pecivo, Salata, Luk, Kečap, Meso, Majoneza, Rajčica I Krastavci.

1. Kvasac Razmrвите, pomiješajte sa šećerom, Žlicom brašna i toplim mlijekom pa pustite da se diže 5 minuta.
2. Brašnu dodajte sol, prašak za pecivo, omekšali maslac i dignuti kvasac te s toplim mlijekom te zamijesite glatko tijesto.
3. Dignuto tijesto promijesite i razdijelite na 9 dijelova te oblikujte oblika kruščiće.

Meso treba speći od 200 stupnjeva do 260, na svakoj strani speci 2 do 3 min. Nakon pečenja mesa, meso ostavite jedno 5 do 10 min.

Priprema Za Pomfri

1. Krumpir ogulite, operite i sjecite na ploske.
2. Rezite ploske na tanke stapiće.
3. Pomfrit opet operite u vodi.
4. Posušite pomfrit dobro sa kuhanjskim papirom.
5. Najvažniji dio:
 - 1) Moj sporet ima 9 stepeni temp.

Uključio sam ulje da se grije na 6.

Kad se ulje ugrije, ubacite pomfrit i pržite na 7-8 min.

Zatim ih izvadite u zdjelu u koju ste stavili kuhinjski papir.

Pustite da se okapa od visokog ulja.

2) Sad pojačajte temp na najjaće i stavite ponovo pomfrit da se prži, jedno 2 min.

7. Izvadite pomfrit u zdjelu, pospite sa soli i protresite



Cheeseburger ima 304 Kcal,
13g Proteina,
31g Ugljikohi i
13g Masti.

