



PÖRI-BURGER

Hozzávalók

- 2 kocka Maggi Magyaros pörköltsaftkocka
- 2 tk só
- 1 fej vöröshagyma
- 50 dkg sertés comb
- 2 ek étolaj
- 3 dl víz
- 1 ek sűrített paradicsom
- 1 tk erős paprika
- 1 ek Disznózsír
- 0.5 ek őrölt piros paprika
- 62 dkg finomliszt
- 7 g élesztő
- 2 kis csemegeuborka
- 2 kis TV paprika
- 2 szelet sajt

Elkészítés

1. A kenyér hozzávalóit előző este kimérjük egy tálba, és nagyjából az egészet összekeverjük egy villa segítségével. Ezután összegyúrjuk. Letakarjuk egy konyharuhával, és éjszakára a hűtőbe rakjuk.
2. Reggel egy lisztezett deszkára borítjuk, picit átgyúrjuk, négy veknivé formázzuk, majd három helyen keresztbe, vékonyan bevágjuk a tetejüket. Sütőpapírral bélelt jénai tálba sorakoztatjuk őket, és bekapcsoljuk a sütőt a maximumra (kb. 230 fok). A kenyereket (egy kicsit a fedőt is lehet) lespricceljük vagy lekenjük vízzel.
3. Betesszük őket az ekkor még hideg sütőbe, és körülbelül 40 percig sütjük őket FEDŐ alatt! Ha letelt az negyvenen perc, akkor óvatosan leemeljük a jénai tetejét, és tűpróbával ellenőrizzük, hogy átsült-e már a tészta a közepükön is.
4. Ha nem, akkor még sütjük további tíz percig (ez akár több is lehet, nyilván sütőfüggő), ha igen, akkor újra lespricceljük a kenyereket, és arany barnára sütjük fedő NÉLKÜL!
5. Miután a kenyereket betoltuk a sütőbe, a pörköltöz a hagymát üvegesre pároljuk egy fakanál zsíron, egy közepes fazékban, majd rádobjuk a húst valamint a piros paprikát, és két-három percig pirítjuk a hússal.
6. Ezután felöntjük egy bögre vízzel, beledobunk a két MAGGI pörköltkockát, az egészet elkeverjük, majd takarékon főzzük, lefedve, míg a hús meg nem puhul.
7. Eleinte nem kell olyan sűrűn keverni, de mikor elkezd sűrűsödni, akkor már nekünk is gyakrabban szükséges kavargatnunk. Ha a hús jó puha, akkor még hozzákeverünk a sűrített paradicsomot, és összeforraljuk.
8. Jó sűrű pörköltünk keletkezik. Közben előfordulhat, hogy kell a vizet pótolnunk, ez húsfüggő, de csak annyit,

amennyit muszáj, mert sűrű szaftot szeretnénk!

9. Már csak a tálalás maradt hátra! A kenyérbéket hosszára elvágjuk, belekanalazunk pörköltet, halmozunk rá csalamádét és/vagy csemegeuborkát felkarikázva, mehet bele a sajt, és már el is készültünk. Feldobhatjuk TV-paprikával is, vagy jófajta, méregzöld erős paprikával a csípős ízek kedvelőinek. Érdeemes ezután félbevágni a cipókat, mert elég emberesek!

Tápérték adatok

120 Perc

Szénhidrát

Energia

Zsír

Fehérje

Telített zsírok

4 adag