LIBRIS

BURGERI

50 de rețete ușoare

Creative publishing

CUPRINS

Burgerii, o pasiune! pagina 6

Burgeri din carne de mânzat și de vită **pagina 10**
Baby burgeri cu roșii și chifle cu nuci pagina 12
Baby burgeri de vită cu pancetta și brânză pagina 14
Burgeri clasici de vită cu bacon afumat pagina 16
Burgeri clasici de vită cu cartofi prăjiți pagina 18
Burgeri clasici de mânzat cu brânză topită pagina 20
Burgeri cu brânză pagina 22
Burgeri cu legume murate pagina 24
Burgeri cu ou, brânză și pătrunjel pagina 26
Burgeri cu brânză dați prin pesmet și ierburi aromatice pagina 28
Burgeri de vită cu ceapă și capere pagina 30

Burgeri din amestec de carne **pagina 32**
Baby burgeri de porc și cârnați pagina 34
Burgeri de miel cu inimi de anghinare pagina 36
Burgeri din amestec de carne înveliți în ierburi pagina 38
Burgeri de porc și cârnați pagina 40
Burgeri de porc cu ierburi aromatice pagina 42
Burgeri de porc cu dovlecei tocați pagina 44
Burgeri de porc cu ou, rozmarin și ricotta pagina 46
Burgeri de mânzat și porc pagina 48
Burgeri de mânzat și cârnați pagina 50
Mini burgeri de miel pagina 52

Burgeri din carne de pui și de curcan **pagina 54**
Burgeri de pui cu mix de legume pagina 56
Burgeri simpli de pui pagina 58
Burgeri de pui cu cartofi și ceapă pagina 60
Burgeri de pui cu dovlecei pagina 62
Burgeri simpli de curcan pagina 64

Burgeri de curcan cu pancetta pagina 66
Burgeri de curcan cu morcovi pagina 68
Burgeri de curcan și pui cu ardei iute roșu pagina 70
Mini burgeri de pui cu ou și brânză pagina 72
Burgeri pătrați cu ierburi și brânză pagina 74

Burgeri vegani **pagina 76**
Burgeri de farro cu chutney și curry pagina 78
Burgeri de mei cu legume pagina 80
Burgeri de alge și orez pagina 82
Burgeri de seitan cu ceapă pagina 84
Burgeri de seitan cu cremă de usturoi și ardei gras pagina 86
Burgeri de seitan cu cartofi și mazăre pagina 88
Burgeri de seitan cu cremă de tofu pagina 90
Burgeri de tofu cu ierburi aromatice pagina 92
Burgeri de tofu cu legume și ierburi aromatice pagina 94
Burgeri de tofu cu legume pagina 96
Burgeri din carne de pește oceanic și de apă dulce pagina 98
Burgeri de fructe de mare și cartofi înveliți în praf de curry pagina 100
Burgeri de creveți cu roșii uscate la soare și ardei iute pagina 102

Burgeri de cod cu capere **pagina 104**
Burgeri de merluciu dați prin pesmet, cu salată verde pagina 106
Burgeri de caracatiță cu măsline și cartofi pagina 108
Burgeri de somon cu alge pagina 110
Burgeri de pește-spadă cu fenicul sălbatic și morcovi pagina 112
Burgeri de ton cu semințe de susan și spanac pagina 114
Burgeri de păstrăv cu mirodenii, cartofi și ierburi pagina 116
Burgeri din mix de pește cu legume pagina 118

Index alfabetic al rețetelor pagina 120
Index alfabetic al ingredientelor pagina 122

LIBRIS

BURGERI DIN CARNE DE MÂNZAT ȘI DE VITĂ

BABY BURGERI CU ROȘII ȘI CHIFLE CU NUCI

INGREDIENTE PENTRU **4** PORȚII

8 chifle mici cu nuci
500 g de carne tocată de vită
16 roșii uscate la soare
16 roșii cherry
8 nuci
sare și piper

Pentru garnitură
8 roșii uscate la soare
2 dovlecei mici
8 roșii cherry și măsline după gust
2 linguri de ulei de măsline extravirgin
sare

MOD DE PREPARARE

Înmuiați roșiile uscate la soare în apă caldă, apoi scurgeți-le. Spargeți nucile și încercați să obțineți două jumătăți întregi. Spălați roșiile. Tăiați-le bucăți și așezați-le într-o strecurătoare timp de 5 minute, pentru a lăsa lichidul în exces să se scurgă. Adăugați-le în castron împreună cu carnea. Amestecați ingredientele și formați 8 burgeri folosind un inel de aceleași dimensiuni ca și chiflele. Încălziți plita sau o tigaie antiaderentă și prăjiți chiftelele timp de 5-6 minute, apoi asezonați cu sare și piper după gust. Pentru a aranja baby burgerii, tăiați chiflele în jumătăți și umpleți-le cu carne, roșii uscate și jumătățile de nucă.

Garnitura: înmuiați roșiile uscate în apă caldă, apoi scurgeți-le. Spălați roșiile și dovleceii și tăiați-i cum doriți. Așezați legumele într-un castron, apoi tăiați și adăugați măslinele și roșiile cherry. Asezonați cu sare și ulei, amestecați și împărțiți în 4 porții. Serviți garnitura alături de baby burgeri.

Timp de pregătire: 20 de minute – Timp de preparare: 6 minute
Grad de dificultate: ușor

LIBRIS

BABY BURGERI DE VITĂ CU PANCETTA ȘI BRÂNZĂ

INGREDIENTE PENTRU **4** PORȚII

8 chifle
500 g de carne tocată de vită
8 felii de brânză
100 g de pancetta feliată
4 inimi de radicchio
1 ceapă roșie
½ ceașcă (100 g) de maioneză
sare și piper

Pentru garnitură
3 cartofi tăiați pai
4 morcovi tăiați bețe
¾ ceașcă (200 ml) de ulei de arahide
sare

MOD DE PREPARARE

Curățați, spălați și uscați salata radicchio. Așezați carnea într-o farfurie de supă, asezonați-o cu sare și piper după gust și formați chiftele de aceleași dimensiuni ca și chiflele. Prăjiți-le pe plita încinsă timp de 4 minute, mult pentru anumite gusturi, întorcând carnea de mai multe ori. Dacă preferați carnea bine făcută, lăsați-o mai mult la prăjit. Tăiați chiflele pe jumătate și, în funcție de numărul de chiftele preparate, umpleți-le uniform, distribuind pancetta, brânza, carnea, rondelele de ceapă și așa mai departe. Serviți baby burgerii cu maioneză și inimi de radicchio.

Garnitura: încingeți ulei într-o tigaie mare antiaderentă. Când este fierbinte, scufundați legumele în ulei și prăjiți-le câteva minute, mișcându-le cât mai puțin, pentru a nu se rupe. Prăjiți la foc mare timp de 10 minute în total, apoi scurgeți-le și absorbiți excesul de ulei folosind prosoape de hârtie. Serviți alături de baby burgeri.

Timp de pregătire: 15 minute – Timp de preparare: 14-18 minute
Grad de dificultate: ușor

LIBRIS