



Берлинский донер с говядиной и Эмменталь



Ингредиенты

- Плавленный сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional 4 шт
- Говяжий Кострец 150 г
- Кефир 10 мл
- Черный перец 2 г
- Аджика 5 г
- 3 г
- Растительное масло 5 мл
- Соль 2 г
- Чиабатта 1 шт
- Квашеная капуста 45 г
- Лук репчатый 50 г
- Маринованный огурец 25 г
- Столовый уксус 10 мл
- Вода 5 мл
- Горчица русская
- Сахар 5 г
- Каркаде 5 г
- Бадьян 1 г
- Соль копченая 1 г
- Тимьян 1 г
- Пряность Сумах 2 г
- Сливочное масло 10 г

Приготовление

Говяжий кострец режем слайсами 4 на 2 см, маринуем в кефире, копченной соли, аджике, горчице и черном перце, 2 часа в тепле.

Столовый уксус, воду, соль, сахар, каркаде, бадьян, тимьян соединяем в сотейнике, кипятим на низком огне 15 минут.

Лук режем кольцами толщиной 2 мм и заливаем

маринадом, оставляем на ночь в нем, затем вытаскиваем.
Чиабатту обрезаем с двух сторон от корочек,
обжариваем на сливочном масле с двух сторон
до хрустящей корочки.
Говядину обжариваем на растительном масле.
Чиабатту разрезаем вдоль и кладем маринованный лук,
огурец слайсом, квашеную капусту, говядину
и 3 ломтя Эмменталь.
Украшаем пряностью сумах.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Эмменталь
369 г