

# Burger z sarny



## Składniki

Mąka 0,010,drożdże  
0,02,sól,cukier do smaku,  
comber 0,20,filet ślimak 4  
szt,cebula 0,10,jogurt  
0,10 g - Mąka żytnia,  
sól,cukier,, drożdże,palone  
siano, comber z sarny,  
filet ślimak, cebula,rycola  
mięta, jogurt  
0,10 g - Mąka

## Opis wykonania

Bułka z palonym sianem, burger z sarny i ślimaka

Składnik na bułkę łączymy i odstawiamy do wyrośnięcia, po 20 minutach formujemy bułeczki i wypiekamy 180 stopni ok 15 minut, comber siekamy doprawiamy, łączymy z filetem ślimaka też posiekany, smażymy ok 2 minuty z każdej strony, jogurt łączymy z posiekaną miętą doprawiamy solą pieprzem cukrem i mamy zdrowy orzeźwiający sos do burgera. Składamy burgera, sos, sałaty, mięso, pomidor, sos.. Smacznego