

Гамбургер

🕒 35-40 минут

Вам понадобится

Булочка для бургера	1 шт
---------------------	------

Для начинки

Фарш свиной	250 г
-------------	-------

Бекон	25 г
-------	------

Сыр	20 г
-----	------

Огурцы соленые	20 г
----------------	------

Помидоры	20 г
----------	------

Шампиньоны	20 г
------------	------

Лук репчатый	15 г
--------------	------

Листья салата	15 г
---------------	------

Соль	по вкусу
------	----------

Специи	по вкусу
--------	----------

Для соуса

Майонез	30 г
---------	------

Чеснок	5 г
--------	-----

Приготовление

- 1 Чеснок и укроп измельчить.
- 2 Приготовить соус: в отдельную емкость выложить майонез, чеснок и укроп, добавить черный перец, перемешать до однородной массы.
- 3 В свиной фарш добавить соль и специи, тщательно перемешать и сформовать круглую котлету.
- 4 Шампиньоны и огурцы нарезать слайсами, репчатый лук – кольцами, помидоры – кружками. Бекон и сыр нарезать тонкой соломкой. Булочку разрезать пополам.
- 5 Включить гриль. Закрыть крышку. Разогреть гриль на режиме 5 в течение 5 мин.
- 6 Затем открыть крышку, выложить половинки булочки, закрыть крышку и готовить на режиме 5 в течение 1 мин. Крышку не закрывать!
- 7 Булочки выложить на тарелку, панель смазать растительным маслом.
- 8 Далее выложить котлету в центр панели, сбоку выложить шампиньоны и бекон. Закрыть крышку и готовить на режиме 3 в течение 10 мин. Через одну минуту открыть крышку, бекон перевернуть, и еще через минуту снять бекон и шампиньоны с гриля.
- 9 Собрать гамбургер: смазать одну половину булочки соусом, выложить на нее ингредиенты в следующей последовательности: котлета, сыр, огурцы, шампиньоны, бекон, помидоры, лист салата. Сверху накрыть второй половинкой булочки.