

Бургер со свининой

⌚ 25-30 минут

Вам понадобится

Булочка для бургера 1 шт

Для начинки

Свинина (стейк толщиной 1 см)	150 г
Шампиньоны	80 г
Сыр брынза	40 г
Помидоры	40 г
Огурец маринованный	40 г
Соус барбекю	25 г
Горчица зернистая	25 г
Лук красный	15 г
Перец халапеньо	10 г
Лист салата	10 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1** Помидор нарезать кружками, лук — кольцами, маринованные огурцы — тонкими слайсами. Шампиньоны промыть, нарезать вдоль на 2–3 части. Булочку разрезать пополам.
- 2** Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 2 минуты. После звукового сигнала открыть крышку, выложить половинки булочки на гриль. Нажать «Старт». Крышку не закрывать.
- 3** На панель гриля выложить шампиньоны, закрыть крышку, готовить 2-3 минуты. Шампиньоны выложить в отдельную емкость.
- 4** На панель гриля выложить свиной стейк. Закрыть крышку. Готовить 6-7 минут. Готовый стейк посыпать солью и специями.
- 5** Смазать нижнюю часть булочки соусом барбекю, верхнюю — горчицей. На нижнюю часть булочки выложить ингредиенты в следующей последовательности: лист салата, свиной стейк, сыр, маринованный огурец, шампиньоны, перец халапеньо, лук, помидор. Сверху накрыть второй половинкой булочки.

Бургер со свининой