


## 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 свиной**