

Бургер со свининой

 35 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. Разогреть гриль на режиме 5 в течение 5 мин. Открыть крышку, выложить половинки булочки на гриль, готовить на режиме 5 в течение 2 мин.
- 3 Булочки выложить на тарелку, панель смазать растительным маслом.
- 4 Далее на панель гриля выложить шампиньоны, закрыть крышку, готовить на режиме 5 в течение 2-3 минут. Шампиньоны выложить в отдельную емкость.
- 5 Затем на панель гриля выложить свиной стейк. Закрыть крышку, готовить на режиме 5 в течение 6-7 минут. Готовый стейк посыпать солью и специями.
- 6 Собрать бургер: 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