

Бургер с курицей

⌚ 25-30 минут

Вам понадобится

Булочка для бургера

1 шт

Для начинки

Курица (филе) 220 г

Помидоры 40 г

Сыр плавленый (ломтики) 40 г

Огурец 40 г

Лук красный 15 г

Листья салата 10 г

Соль по вкусу

Специи по вкусу

Для соуса

Молоко 250 мл

Масло сливочное 20 г

Мука пшеничная 15 г

Приправа карри 1 г

Мускатный орех

0,5 г

Соль

по вкусу

Перец белый молотый

по вкусу

Приготовление

1 Приготовить соус: сливочное масло растопить в сотейнике на среднем огне, добавить муку. Готовить 2 минуты, постоянно помешивая. Добавить тонкой струйкой холодное молоко, помешивая венчиком. Довести соус до кипения и уменьшить огонь. Варить 5 минут, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Добавить соль, перец, мускатный орех и карри, тщательно перемешать. Снять с огня и остудить.

2 Подготовить продукты для начинки: помидор и огурец нарезать кружками, луккольцами. Чеснок нарезать крупными слайсами, натереть ими куриное филе, посолить и поперчить. Булочку разрезать пополам.

3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя 230°. Затем 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.

4 На панель гриля выложить куриное филе. Закрыть крышку. Готовить 7-8 минут. Готовое филе нарезать ломтиками.

5 Смазать поджаренные половинки булочки приготовленным соусом (50 мл). На одну половинку булочки выложить ингредиенты в следующей последовательности: лист салата, ломтики куриного филе, сыр, огурец, лук, помидор. Сверху накрыть второй половинкой булочки.

Бургер с курицей