


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