

Гамбургер

🕒 35-40 минут

Вам понадобится

Булочка для бургера

1 шт

Для начинки

Фарш свиной 250 г

Бекон 25 г

Сыр 20 г

Огурцы соленые 20 г

Помидоры 20 г

Шампиньоны 20 г

Лук репчатый 15 г

Листья салата 15 г

Соль по вкусу

Специи по вкусу

Для соуса

Майонез 30 г

Чеснок 5 г

Приготовление

1

Чеснок и укроп измельчить.

2

Приготовить соус: в отдельную емкость выложить майонез, чеснок и укроп, добавить черный перец, перемешать до однородной массы.

3

В свиной фарш добавить соль и специи, тщательно перемешать и сформовать круглую котлету.

4

Шампиньоны и огурцы нарезать слайсами, репчатый лук – кольцами, помидоры – кружками. Бекон и сыр нарезать тонкой соломкой. Булочку разрезать пополам.

5

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 и выложить половинки булочки на панель гриля. Нажать «Старт». Крышку не закрывать!

6

Булочки выложить на тарелку, панель смазать растительным маслом.

7

Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 8-10 минут. После звукового сигнала открыть крышку, выложить котлету в центр панели, сбоку выложить шампиньоны и бекон. Закрыть крышку. Через одну минуту открыть крышку, бекон перевернуть, и еще через минуту снять бекон с гриля. Шампиньоны убрать вместе с беконом.

8

Собрать гамбургер: смазать одну половину булочки соусом, выложить на нее ингредиенты в следующей последовательности: котлета, сыр, огурцы, шампиньоны, бекон, помидоры, лист салата. Сверху накрыть второй половинкой булочки.

Гамбургер