

Бургер с говядиной



Ингредиенты

- Котлета из говядины 180 г
- Сыр плавленный Чеддер Hochland Professional 60 г
- Салат айсберг 25 г
- Лук красный 6 г
- Огурцы маринованные 30 г
- Булочка для бургера 1 г
- Масло сливочное 5 г

Приготовление

Булочку разрезать на половины.

Прогреть в пароконвектомате на пару 3 минуты.

Смазать каждую половинку сливочным маслом и прожарить на гриле до румяной корочки.

Котлету пожарить с обеих сторон в течение 7 минут до средней прожарки.

Сырный соус Чеддер Hochland Professional подогреть на водяной бане или горячем мармите.

Айсберг порезать тонкой соломкой, лук полукольцами толщиной 2 мм.

Огурцы нарезать кольцами на мандалине или слайсере толщиной в 1,5 мм.

На нижнюю часть булочки выложить айсберг, огурцы, лук, котлету.

Залить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

Накрыть верхней частью булки.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг

