



Бургер с котлетой

Ингредиенты

1 персоне

Котлеты фирменные 2шт.....	2 шт
Помидор.....	130 гр
Лук красный репчатый.....	100 гр
Горчица дижонская.....	20 гр
Сыр чеддер слайс.....	2 шт
Перец болгарский.....	120 гр
Шампиньоны.....	40 гр
Салат Лоло Россо.....	20 гр
Тимьян свежий.....	4 гр
Тесто для булки.....	130 гр

Этапы приготовления

1. Для булки смешиваем муку пшеничную 320 гр, молоко 135 гр, дрожжи 12 гр, яйцо куриное 2 шт, сахар 12 гр, соль 7 гр, масло сливочное мягкое 50 гр.
2. Формуем в булку и убираем в духовку на 20 минут при температуре 180 градусов. После даем остыть и разрезаем пополам.

3. Котлету обжариваем с двух сторон и при необходимости убираем в духовку до готовности.
4. Помидоры, болгарский перец и красный репчатый лук режем кольцами. Лист салата рвем на небольшие кусочки.
5. Половину лука обжариваем на сковороде, половину оставляем свежей.
6. На булку выкладываем болгарский перец, котлету, сыр, помидор, шампиньоны резанные тонкими слайсами, котлету, сыр и лук свежий. Обжаренный лук подаем отдельно.