



Бургер мексиканский



Ингредиенты

- Булочка 1 шт
- Котлета говяжья 1 шт
- Перец красный печеный 60 г
- Сыр Бистро Чеддер Hochland Professional ломтик 1 шт
- Халапеньо 30 г
- Соус гуакамоле 30 г

Приготовление

Котлету пожарить средней прожарки с обеих сторон, посолить, поперчить, сверху выложить сыр и дать ему слегка подплавиться.

На нижнюю часть булочки нанести соус гуакамоле, выложить халапеньо, печеный перец, нарезанный крупными кусками, поместить котлету с сыром, накрыть верхней частью булочки.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г