



Бургер классический



Ингредиенты

- Соус
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 60 г
- Огурцы маринованные 10 г
- Горчица дижонская- 10 г
- Лук репчатый 10 г
- Паприка 2 г
- Булочка пшеничная 1 шт
- Бургер:
 - Котлета говяжья 2 шт
 - Листья салата 20г
 - Сыр Бистро Чеддер Hochland Professional ломтик 2 шт
 - Огурцы маринованные 40 г

Приготовление

Соус:

Репчатый лук и 10 г. огурцов нашинковать мелким кубиком, смешать со сыром плавленым сливочным и горчицей.

Бургер:

Котлеты пожарить до средней прожарки с обеих сторон, посолить , поперчить, сверху выложить сыр Бистро Чеддер и дать ему слегка подплавиться.

На нижнюю часть булочки нанести соус, листья салата, огурцы, нарезанные кольцами, затем котлеты с сыром, на верхнюю часть булочки так же нанести соус и закрыть бургер.

Тип продукта



Плавленый сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г