



PROFESSIONAL

Чизбургер



Ингредиенты

- Булочка пшеничная - 1 шт
- Котлета говяжья 160 г
- Огурцы маринованные 40 г
- Кетчуп - 20 г
- Горчица дижонская 10 г
- Лук репчатый 10 г
- Сыр Бистро Чеддер Hochland Professional, ломтик 1 шт

Приготовление

Смешать кетчуп и горчицу, лук репчатый нарезать мелким кубиком, огурцы нарезать тонкими кольцами.

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

На нижнюю часть булочки нанести соус, выложить лук, огурцы, затем котлеты с сыром, на верхнюю часть булочки так же нанести соус и закрыть бургер.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г