



Бургер с говядиной и сливочным соусом



Ингредиенты

- Картофельная булочка для бургера 1 шт
- Говядина (мраморная) 130 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 30 г
- Бекон 30 г
- Салат ромейн 30 г
- Соус Шрирача 3 г
- Соус медово-горчиный:
- Майонез 500 г
- Горчица Дижонская 100 г
- Мёд 100 г

Приготовление

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, соус Шрирача.

Отбить и сформировать котлету.

Для соуса все ингредиенты смешать.

Котлету обжарить на сковородке с двух сторон.

Обжарить бекон, булку для

бургера, разрезанную пополам.

Сборка:

На нижнюю часть булочки
выложить: соус медово-горчичный
30 г., бекон, котлету, сливочный
сыр, салат ромейн и закрыть второй
половиной булочки.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг