



Бургер-боул с говядиной

⌚ 35—40 Мин. ♡♡♡

Способ приготовления

- 1 Разогрейте духовку до 200 °С. Выложите картофель фри на противень, застеленный пергаментом, и запекайте согласно инструкции на упаковке. Достаньте из духовки и посыпьте приправой для картофеля.
- 2 Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла, добавьте говядину, чеснок, соль и перец, затем хорошо перемешайте. Обжаривайте до появления румяной корочки и полной готовности мяса.
- 3 В небольшой миске смешайте все ингредиенты для соуса. Нарезьте листья салата полосками, помидоры черри — половинками, а маринованные огурцы — ломтиками. Натрите сыр.
- 4 Выложите запеченный картофель фри, теплую говядину, овощи и сыр в глубокую тарелку или миску. Полейте приготовленным соусом для бургеров, посыпьте хрустящим луком — и наслаждайтесь. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 г	Фарш говяжий
400 г	Картофель фри
1 ч. л.	♦ Чеснок измельченный
По вкусу	♦ Соль морская
1 ч. л.	♦ Приправа для картофеля Деревенская с луком и чесноком
250 г	Листья салата
200 г	Помидоры черри
4 шт.	Соленые огурцы
100 г	Сыр тертый
2 ст. л.	♦ Жареный лук

Для соуса

4 ст. л.	Майонез
1 ст. л.	Кетчуп
1 ч. л.	Горчица
1 ч. л.	Рассол от соленых огурцов

