

Бургер-боул с говядиной

35—40 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200 °C. 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. Нарежьте 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