



БУРГЕРЫ

Есть у нас такая традиция, собираться на бургеры.

Началось все с того, что Костя решил устроить дома мальчишник по случаю финала теннисного турнира Roland Garros и пригласил всех своих друзей теннисистов посмотреть прямую трансляцию из Парижа. Он не хотел особо меня утруждать приготовлением угощения для гостей и предложил приготовить бургеры. Мне оставалось только подготовить фарш, нарезать все ингредиенты и оставить мужчин наедите с грилем и телевизором. Традиция делать бургеры укоренилась, мальчишники превратились в семейные праздники и теперь мы возвращаемся к ней не один раз в год, а чаще...

Понадобится:

На (6 бургеров):

Фарш:

телятина (я беру толстый край) – 500 граммов

сало – 300 граммов

яйцо – 1 штука

панировочные сухари – 2 столовые ложки

сухие прованские травы – 1 столовая ложка

чеснок – 2 зубчика

лук – 0,5 головки

6 булочек с кунжутом или 3 чааббаты

2-3 помидоры, красивая большая белая луковица, пару соленных огурчиков и сыр.

Приготовление:

Майонез можешь сделать сама: для этого ручным блендером соедини 100 граммов подсолнечного масла, 1 яйцо, 1 ложку горчицы, 1 ложку лимонного сока, щепотку соли.

Телятину крупно нарежь и перетри на мясорубке вместе с салом. Лук мелко нарежь и обжарь на сковороде до прозрачности. Добавь в фарш чеснок, обжаренный лук, яйцо, панировочные сухари и травы. Хорошо перемешай и отбей. Раздели на равные части и сформируй котлеты такого же размера, как твои булочки по диаметру.

Приготовь котлеты на сковороде или на гриле. На готовые котлеты выложи сыр. Булочки разрежь пополам и подогрей. Смажь нижнюю половинку майонезом, выложи лист салата, котлету с сыром, порезанный кольцами лук, слайс помидора и пару кусочков огурчика. Верхнюю половинку тоже смажь майонезом и накрой бургер.

Съешь немедленно!