

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

БУРГЕРЫ

А ЕЩЕ ХОТ-ДОГИ
И БЕЙГЛЫ



Валери Друэ

Бургеры, а еще хот-доги и бейглы

«Азбука-Аттикус»

2013

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)

Друэ В.

Бургеры, а еще хот-доги и бейглы / В. Друэ — «Азбука-Аттикус»,
2013

ISBN 978-5-389-22966-2

Бургеры, бейглы, хот-доги... Мы привыкли пренебрежительно называть их фастфудом. Однако рецепты, представленные в этой книге, решительно опровергают наши представления. Домашние булочки, начинка из свежего мяса и рыбы, чудесные соусы и ароматные прослойки из свежих и тушеных овощей, приправленные специями и пряной зеленью, – вкусная, аппетитная, полезная еда доставит удовольствие и вашим близким, и гостям. В формате PDF А4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-389-22966-2

© Друэ В., 2013
© Азбука-Аттикус, 2013

Содержание

Предисловие	6
Булочки	12
Булочки традиционные	12
Булочки оригинальные	14
Соусы	15
Белый соус с зеленью	16
Кетчуп	17
Домашний майонез	18
Соус карри	19
Соус чили	20
Беарнский соус	21
Гарниры	22
Картофельная лепешка	23
Ремулад из сельдерея с грейпфрутом	24
Рёшти	25
Салат из красной капусты с грецкими орехами	26
Луковые кольца в кляре	27
Домашний картофель фри	28
Картофель с каджунскими специями	29
Салат «коулслоу» с изюмом	30
С говядиной	31
Классический чизбургер	32
Классический мериканский бургер	35
Бургер с голубым сыром	37
Трехслойный бургер с сыром конте	39
Бургер текс – мекс	41
Бургер из говядины с байонской ветчиной	43
Бургер «Континенталь»	45
Конец ознакомительного фрагмента.	46

Валери Друэ и Пьер-Луи Вьель

Бургеры, а еще хот-доги и бейглы

Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel
BURGERS! (et hot-dog et bagels entre potes)

Перевод с французского *Ольги Лифинцевой*

В оформлении обложки использованы иллюстрации
© wk1003mike / shutterstock.com; © Evgeny Karandaev / shutterstock.com; © Dejan Stanic
Micko / shutterstock.com; © dasytnik / shutterstock.com

Рецепты и стиль Валери Друэ
Фотографии Пьера-Луи Вьеля



© 2013, Mango
© Лифинцева О., перевод на русский язык, 2014
© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2022 КоЛибри®

Предисловие



Для быстрого перекуса на бегу или застолья с друзьями нет ничего лучше бургеров, бейглов или хот-догов. Они разнообразны и доступны и позволяют бесконечно экспериментировать с рецептами и придумывать что-нибудь оригинальное и даже изысканное.



Вы можете приготовить бургеры с карпаччо и овощами гриль, куриные с хрустящей корочкой, тайские с креветками или бейглы с копченой утиной грудкой и козым сыром. Есть и сладкие версии, например вупи-бургер с пралине...



Даже самые стойкие приверженцы здоровой еды согласятся, что в таких бургерах все идеально сбалансировано, – и обязательно попросят добавки! А между тем секрет правильных бургеров очень прост: нужны лишь свежие продукты и качественные домашние соусы (см. с. 14–15).



Если у вас есть время и желание, вы можете испечь булочки самостоятельно (см. с. 10–11), придав им желаемую форму и ароматизировав по вкусу специями или травами. Последний штрих: посыпьте их кунжутом, тмином или маком – и отправляйте в духовку.



Впрочем, можно использовать готовые булочки для гамбургеров или хот-догов. Они продаются в любой пекарне и даже в ближайшем супермаркете. Если у вас есть знакомый пекарь, попросите его, и он приготовит для вас булочки по вашему вкусу.

Ваши друзья непременно останутся довольны, если вы пригласите их на домашние бургеры с не менее интересными гарнирами, такими как картофельные галеты, рёшти или салат

из белокочанной капусты с изюмом (см. с. 18–19), и конечно же подадите к ним хорошее пиво или бокал вина (о напитках см. с. 136–137).

Вкусных вам бургеров!

Валери Друэ

Булочки



Булочки традиционные

На 6 булочек

Для теста

400 г муки

8 г дрожжей

250 г теплой воды

8 г соли

Наполнители (по выбору)

80 г маслин, крупно нарезать

100 г бекона, нарезать и обжарить до золотистой корочки

80 г сыра грюйер, натереть

120 г сыра камамбер, нарезать мелкими кубиками

100 г колбасы чорисо, нарезать маленькими кусочками

80 г вяленых помидоров, мелко нарезать

80 г грецких орехов, измельчить

1 ст. л. с горкой порошка карри

Для посыпки (по выбору)

2 ст. л. семян: тмин, анис, кунжут, мак, тыква и т. п.

1 яичный желток

Приготовьте тесто: просейте в миску муку, налейте воду, добавьте соль и дрожжи. Замесите тесто вручную или в кухонном комбайне. В комбайне вымешивайте в течение 5 минут на низкой скорости, затем слегка увеличьте скорость и продолжайте мешать еще минут 8–10, пока масса не станет однородной. Добавьте в готовое тесто один из наполнителей по вашему выбору.

Скатайте 6 шариков и положите на тарелку. Используя кулинарную кисть, смажьте шарики теста яичным желтком, разведенным с небольшим количеством воды; сверху посыпьте семенами по вашему выбору. Оставьте их подходить на 30–45 минут при комнатной температуре.

Разогрейте духовку до 210 °С, на дно поставьте небольшую миску с водой.

Выпекайте 15–20 минут.

Дайте булочкам остыть, прежде чем разрезать их для приготовления бургеров.

Вы можете придать булочкам любую форму (шара, прямоугольника или квадрата) и затем приготовить котлеты такой же формы. Советуем разрезать булочки непосредственно перед сборкой бургеров – так они дольше останутся мягкими. Если не хотите возиться с тестом, купите готовые булочки, хот-доги, бейглы, чабатты или закажите в местной пекарне.

Булочки оригинальные

На 6 булочек

Для теста

500 г муки

25 г дрожжей

300 мл теплой воды

35 г размягченного сливочного масла

10 г соли

Для цвета и аромата (по выбору)

Для черных булочек: 1 ст. л. чернил каракатицы

Для желтых: 1 ч. л. куркумы или карри

Для красных: 1 ст. л. паприки, или 100 г мелко нарезанных вяленых помидоров, или 1 щепотка кайенского перца

Для украшения (по выбору)

2 ст. л. семян: кунжут (белый или черный), мак, тыква, тмин, лен, паприка, подсолнечник и т. п.

Приготовьте тесто: просейте в миску муку, налейте воду, добавьте соль, масло, дрожжи и ингредиенты для цвета и аромата по вашему выбору. Замесите тесто вручную или в кухонном комбайне. В комбайне смешивайте в течение 5 минут на низкой скорости, затем слегка увеличьте скорость и продолжайте смешивать еще 5–8 минут, пока масса не станет однородной. Готовое тесто оставьте отдыхать на 30 минут в теплом месте.

Скатайте 6 шариков и положите на тарелку; сверху посыпьте семенами по вашему выбору. Оставьте булочки подходить на 45 минут при комнатной температуре.

Разогрейте духовку до 210 °С, на дно духовки поставьте небольшую миску с водой.

Выпекайте в течение 15 минут.

Дайте булочкам остыть, прежде чем разрезать их для приготовления бургеров.

Соусы



Все рецепты рассчитаны на 6 порций

Белый соус с зеленью

120 г творожного сыра или 1 баночка греческого йогурта

2 ст. л. майонеза

1 щепотка кайенского перца

1 зубчик чеснока

1 головка лука-шалота, мелко нарезать

1 пучок шнитт-лука

Соль и свежемолотый черный перец

Смешайте в миске творожный сыр (йогурт) и майонез. Добавьте шнитт-лук, чеснок, лук-шалот, кайенский перец, соль и черный свежемолотый перец. Хорошо перемешайте и поставьте в холодильник.

Кетчуп

500 г спелых помидоров
1 луковица, мелко нарезать
1 зубчик чеснока
1 щепотка паприки
100 мл винного уксуса
100 г сахара
Соль и свежемолотый черный перец

Помидоры помойте, удалите семена, нарежьте на мелкие кусочки. Сложите в сотейник, добавьте сахар, уксус, лук, чеснок, паприку, соль и свежемолотый черный перец. Готовьте на медленном огне в течение 1,5–2 часов, периодически помешивая.

Протрите через сито и остудите.

Домашний майонез

1 яичный желток

1 ст. л. с горкой горчицы

1 ст. л. винного уксуса

200 мл растительного масла

Соль и свежемолотый черный перец

В миске смешайте яичный желток и горчицу. Постепенно маленькими порциями влейте растительное масло, не переставая постоянно взбивать смесь. Добавьте соль и свежемолотый черный перец.

В самом конце добавьте винный уксус и снова хорошо перемешайте.

Используйте домашний майонез как основу для других соусов!

Чтобы кетчуп получился более острым, добавьте к смеси ½ ст. л. перца чили или 2 ст. л. соуса «Табаско».

Соус карри

½

150 г майонеза

1 ч. л. порошка карри

1 ст. л. пасты карри

2 ст. л. лимонного сока

½ пучка кинзы (по желанию)

Смешайте в миске майонез и порошок карри. Добавьте пасту карри и лимонный сок. Перемешайте. При желании можно в последний момент добавить к соусу нарезанную кинзу. Подавайте охлажденным.

Соус чили

100 г кетчупа

2 головки лука-шалота, мелко нарезать

1 красный острый перец чили, мелко нарезать

3 ст. л. соевого соуса

2 ст. л. виски

25 г коричневого сахара

Положите в сотейник лук-шалот и перец чили. Добавьте кетчуп и остальные ингредиенты, перемешайте. Варите в течение 10 минут на среднем огне. Измельчите блендером и остудите.

Беарнский соус

4 яичных желтка
60 г мелко нарезанного лука-шалота
2 ст. л. нарезанного эстрагона
150 мл белого винного уксуса
250 г сливочного масла
1 ч. л. молотого белого перца
Соль и свежемолотый черный перец

Положите сливочное масло в небольшой сотейник и поставьте на водяную баню. В течение 15–20 минут подержите масло на слабом огне, не размешивая. Хлопья пены с поверхности снимайте шумовкой, чтобы масло стало прозрачным.

В небольшую кастрюлю сложите нарезанный лук-шалот и молотый белый перец, добавьте 1 ст. л. эстрагона и уксус. Потомите, чтобы уксус наполовину выпарился. Введите яичные желтки, смешанные с 2 ст. л. холодной воды. Постоянно взбивая венчиком, варите смесь на слабом огне 6–8 минут, чтобы получился густой пышный соус. В конце приготовления, не прекращая взбивать, влейте приготовленное осветленное масло. Добавьте соль и свежемолотый черный перец.

Протрите соус через сито. Перед подачей на стол добавьте оставшийся нарезанный эстрагон.

Гарниры



Все рецепты рассчитаны на 6 порций

Картофельная лепешка

400 г картофеля / 1 небольшая морковь / ½ зеленого яблока / 1 яйцо / 1 ст. л. жирных сливок / 20 г сливочного масла / 3 ст. л. оливкового масла / соль и свежемолотый черный перец

Очистите и натрите на терке картофель, морковь и яблоко. Поместите все в миску. Добавьте яйцо, сливки, соль, перец и перемешайте.

Разогрейте на сковороде сливочное и оливковое масло. Выкладывайте галеты на сковороду, разравнивая их с помощью лопатки. Обжаривайте на среднем огне 8–10 минут до золотистого цвета сначала с одной стороны, затем 8–10 минут – с другой. Осторожно снимите галеты со сковороды и переложите на противень с пергаментной бумагой. Поставьте противень на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Ремулад из сельдерея с грейпфрутом

500 г корня сельдерея / 1 грейпфрут / 3 ст. л. майонеза

Очистите грейпфрут от кожуры и пленок. Нарежьте дольки на небольшие кусочки. Выделившийся сок соберите и смешайте с майонезом.

Очистите сельдерей и натрите на терке. Положите в миску с кусочками грейпфрута, добавьте майонез и перемешайте. Готовый ремулад поставьте на 2 часа в холодильник.

Рёшти

400 г картофеля / 1 большая луковица / 1 яйцо, слегка взбить / 2 щепотки мускатного ореха / 1 кусочек сливочного масла / 3 ст. л. оливкового масла / соль, свежемолотый черный перец

Почистите и натрите на терке картофель (как морковь). Очистите лук и также натрите на терке. Отожмите руками, чтобы удалить лишний сок.

В миске смешайте картофель, лук, яйцо, мускатный орех, соль и перец.

Разогрейте на сковороде сливочное и оливковое масло. Большой ложкой выкладывайте овощи на сковороду, слегка их прижимая и придавая форму оладий. Обжаривайте на среднем огне по 6–8 минут с каждой стороны. Подавайте на стол, как только рёшти будут готовы.

Салат из красной капусты с грецкими орехами

500 г красной капусты / 80 г грецких орехов, крупно нарезать / 1 ст. л. жидкого меда / 6 ст. л. масла грецкого ореха / 4 ст. л. винного уксуса / соль, свежемолотый черный перец

Мелко нашинкуйте краснокочанную капусту. Приготовьте соус винегрет, смешав масло грецкого ореха, мед, уксус, соль и перец. Соедините капусту с грецкими орехами и заправьте соусом. Поставьте готовый салат на 2 часа в холодильник.

Луковые кольца в кляре

2 большие репчатые или белые луковицы / 1 яйцо / 80 г муки / 80–100 мл молока / 1 ст. л. растительного масла / соль / масло для фритюра

Очистите лук и нарежьте кольцами диаметром 3 мм.

Отделите яичный белок от желтка. В миске смешайте желток с мукой, растительным маслом, молоком и солью. Аккуратно соедините со взбитым в пену яичным белком.

Обмакивайте луковые кольца в получившийся кляр, затем обжаривайте в течение 2 минут в большом количестве масла, разогретом до 180 °С. Готовые луковые кольца выкладывайте на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира. На стол подавайте горячими.

Домашний картофель фри

600 г картофеля / соль / масло для фритюра

Почистите картофель, помойте и нарежьте, как обычно нарезают картофель фри. Высушите полотенцем.

Опустите картофель на 7–8 минут в глубокую сковороду с маслом, разогретым до 150 °С. Выньте из масла и дайте остыть.

Непосредственно перед подачей на стол подрумяньте картофель до золотистой корочки, опустив его на 4–5 минут в глубокую сковороду с большим количеством масла, разогретого до 180–190 °С. Выложите на бумажные полотенца, чтобы впитались излишки жира. Посолите и сразу подавайте.

Картофель с каджунскими специями

600 г картофеля (клубни маленького размера) / 50 г муки / 60 г каджунской смеси специй / 130 мл оливкового масла / соль

Помойте картофель, но не счищайте кожуру. Разрежьте каждую картофелину на 8 долек.

Вскипятите в кастрюле воду с мукой и 3 ст. л. оливкового масла. Опустите в нее картофель и варите в течение 4–5 минут, после чего воду слейте.

Выложите картофель в форму для запекания. Приправьте смесью специй, оставшимся оливковым маслом и солью. Хорошо перемешайте, чтобы масло и приправы равномерно распределились по картофелю. Запекайте 15–20 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке.

Салат «коулслоу» с изюмом

400 г белокочанной капусты / 1 крупная морковь / 1 небольшая луковица / 80 г светлого изюма / 4 ст. л. домашнего майонеза (с большим количеством горчицы) / 1 ст. л. винного уксуса

Очистите и натрите на крупной терке морковь и лук. Также натрите капусту. Смешайте все овощи в миске. Добавьте майонез, винный уксус и изюм. Готовый салат уберите на 2 часа в холодильник.

С говядиной



Классический чизбургер



Подготовка: 20 минут

Приготовление: 10 минут

Ингредиенты

На 6 штук

6 булочек без добавок (см. с. 11)

800–900 г говяжьего фарша

12 ломтиков сыра чеддер

150 г салата айсберг

½ луковицы

3 ст. л. кетчупа (см. с. 14)

3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 14)

3 ст. л. растительного масла

Соль и свежемолотый черный перец

Помойте и нарежьте салат. Очистите и нарежьте лук.

Посолите и поперчите фарш. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

Положите котлеты в сковороду с разогретым маслом и обжаривайте на среднем огне по 3–5 минут с каждой стороны.

Разрежьте булочки пополам. Смажьте нижние половинки майонезом, а верхние – кетчупом. Положите часть нарезанных листьев салата на нижние половинки булочек, сверху – ломтики сыра чеддер, на них – котлеты и по второму ломтику чеддера. Разложите сверху оставшийся салат и лук, накройте все верхними половинками булочек и сразу можете подавать.

К этим бургерам подайте картофель фри



Классический мериканский бургер



Подготовка: 30 минут

Приготовление: 15 минут

Ингредиенты

На 6 штук

6 булочек с кунжутом (см. с. 11)

800–900 г говяжьего фарша

3 средних помидора

6 ломтиков сыра чеддер

150 г салата айсберг

2 красные луковицы

2 соленых огурца

1 ст. л. с горкой каджунских специй

3 ст. л. кетчупа (см. с. 14)

3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 14)

3 ст. л. растительного масла

Соль и свежемолотый черный перец

Вымойте и нарежьте салат. Помойте и нарежьте кружочками помидоры, а также соленые огурцы. Очистите и нарежьте тонкими кольцами лук (толщиной 3–4 мм).

В миске смешайте фарш со специями и щепоткой соли. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

В разогретой сковороде на среднем огне обжаривайте лук с растительным маслом в течение 4–5 минут. Посолите, поперчите и выложите на тарелку.

Обжаривайте на той же сковороде котлеты по 3–5 минут с каждой стороны.

Разрежьте булочки пополам. Смажьте нижние половинки майонезом, а верхние – кетчупом. Разложите нарезанные листья салата на нижние половинки булочек, сверху положите обжаренный лук, на него котлеты, а затем по ломтику чеддера, нарезанные помидоры и огурцы. Накройте все верхними половинками булочек и сразу можете есть.



Бургер с голубым сыром



Подготовка: 30 минут

Приготовление: 10 минут

Ингредиенты

На 6 штук

6 булочек с грецкими орехами (см. с. 10)

900–1000 г фарша из мраморной говядины

300 г голубого сыра фурум д'Амбер
4 средних помидора
150 г салата литтл-джем (сюкрин)
1 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. с горкой дижонской горчицы
3 ст. л. с горкой домашнего майонеза (см. с. 14)
3 ст. л. растительного масла
Соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте гриль.

Вымойте и нарежьте салат. Помидоры помойте и нарежьте кружочками.

Нарежьте сыр на 6 довольно толстых ломтиков.

В миске смешайте майонез, горчицу и соевый соус.

Разрежьте булочки пополам и слегка поджарьте под грилем. Когда булочки поджарятся, выньте их, но духовку не выключайте.

Сформируйте из фарша 6 котлет по размеру булочек. Посолите и поперчите. Положите на разогретую сковороду с растительным маслом и обжаривайте в течение 3–5 минут с каждой стороны.

Поджаренные котлеты переложите со сковороды на противень, застеленный пергаментной бумагой. Сверху накройте котлеты ломтиками сыра и поставьте в духовку на нижний уровень. Дверь духовки оставьте открытой.

Смажьте горчицей каждую половинку булочек. На нижние положите нарезанный салат и кружочки помидоров.

Выньте из духовки котлеты с сыром и выложите на нижние половинки булочек поверх слоя помидоров. Сверху накройте вторыми половинками булочек – и ешьте с удовольствием.

Трехслойный бургер с сыром конте



Подготовка: 40 минут

Приготовление: 15 минут

Ингредиенты

На 6 штук

6 булочек с кунжутом (см. с. 11)

1,2 кг говяжьего фарша

200 г сыра конте
3 крупных помидора
12 ломтиков копченого бекона
3 соленых огурца
150 г салата литтл-джем (сюкрин) или айсберг
1 ст. л. нарезанной свежей зелени
Несколько капель соуса «Табаско»
3 ст. л. кетчупа (см. с. 14)
6 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 14)
3 ст. л. подсолнечного масла
Соль и свежемолотый черный перец

Разогрейте духовку в режиме «гриль».

Вымойте и нарежьте салат. Помойте помидоры и разрежьте кружочками. Также нарежьте и соленые огурцы. Сыр порежьте на 12 тонких ломтиков.

Посолите и поперчите фарш. Сформируйте 18 очень тонких котлет по размеру булочек.

Обжарьте котлеты в сковороде на подсолнечном масле в течение 2–3 минут с каждой стороны. Готовые котлеты уберите в теплое место, чтобы не остыли.

Положите ломтики бекона на противень, застеленный пергаментной бумагой, и поставьте на 3–4 минуты в духовку. Готовый бекон держите в открытой духовке, чтобы не остыл.

Смешайте в миске майонез с соусом «Табаско» и рубленой зеленью.

Разрежьте булочки пополам. Смажьте нижние половинки кетчупом, а верхние – майонезом.

Разложите салат на нижние половинки булочек. Сверху положите котлеты, затем кружочки помидоров с кружочками огурцов, а на них – по ломтику сыра. Сыр снова накройте котлетами, на которые положите ломтики сыра, а сверху – ломтики бекона. В завершение положите еще по одной котлете и по ломтику сыра, на него – оставшийся салат. Накройте бургеры верхними половинками булочек и сразу подавайте на стол.

Для гурманов: по желанию можно дополнительно смазать котлеты кетчупом и майонезом.

Бургер текс – мекс



Подготовка: 40 минут

Приготовление: 20 минут

Ингредиенты

На 6 штук

6 булочек с паприкой или без добавок (см. с. 11)

800–900 г говяжьего фарша

- 2 сладких красных перца
- 1 сладкий желтый перец
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 6 ломтиков сыра чеддер
- 1 ст. л. паприки
- 3 ст. л. соуса чили (см. с. 15)
- 3 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. растительного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

Помойте, почистите и нарежьте перец и лук. Измельчите очищенный чеснок.

В сковороде на среднем огне в течение 10 минут обжаривайте на оливковом масле перец, лук и чеснок, постоянно помешивая. Посолите и добавьте половину паприки. Держите готовые овощи под крышкой, чтобы не остыли.

Разогрейте гриль.

В миске смешайте фарш с оставшейся паприкой. Посолите и поперчите. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

Обжарьте котлеты в разогретой сковороде на растительном масле по 3–5 минут с каждой стороны.

Разрежьте булочки пополам и слегка поджарьте под грилем.

Смажьте каждую сторону соусом чили. Распределите по нижним половинкам булочек половину жареных овощей. Сверху разложите котлеты и ломтики чеддера. На сыр выложите оставшуюся часть жареной овощной смеси и накройте булочки верхними половинками. Есть можно сразу.

Бургер из говядины с байонской ветчиной



Подготовка: 30 минут

Приготовление: 15 минут

Ингредиенты

На 6 штук

6 булочек с карри или чили, можно и традиционных (см. с. 11)

800–900 г говяжьего фарша

6 ломтиков байонской ветчины
150 г зрелого овечьего сыра, например оссо-ирати
2 помидора сорта «бычье сердце»
150 г салата литтл-джем (сукрин) или айсберг
2 ст. л. эспелетского перца
3 ст. л. домашнего майонеза (см. с. 14)
3 ст. л. растительного масла
Соль

Помойте и нарежьте салат. Мытые помидоры нарежьте кружочками, а сыр – тонкими ломтиками.

Разогрейте духовку в режиме «гриль».

В миске смешайте фарш с 1 ст. л. эспелетского перца и щепоткой соли. Сформируйте 6 котлет по размеру булочек.

В сковороде с разогретым растительным маслом обжарьте котлеты по 3–5 минут с каждой стороны.

Положите ломтики байонской ветчины на жаропрочную тарелку, застеленную пергаментной бумагой. Поставьте в духовку на 3–4 минуты, пока ветчина не подрумянится. Уберите тарелку из-под гриля, но духовку не выключайте.

Разрежьте булочки пополам и слегка подрумяньте в духовке.

В миске смешайте майонез с оставшимся эспелетским перцем.

Смажьте разрезанные горячие булочки майонезом. Затем на нижние половинки разложите салат, а на него – кружочки помидоров. Сверху положите по 1 котлете и 1 ломтику байонской ветчины. Накройте сыром и верхними половинками булочек. На стол подавайте сразу.

Бургер «Континенталь»



Подготовка: 30 минут

Приготовление: 15 минут

Ингредиенты

На 6 штук

6 зерновых булочек (купить в пекарне)

900–1000 г говяжьего фарша

12 ломтиков бекона или копченой ветчины

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.