

Домашний бургер с мясной котлетой и беконом



0 ч 30 мин



2 порции



13 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	0 Ккал
Белки:	0.0 грамм
Жиры:	0.0 грамм
Углеводы:	0.0 грамм

Ингредиенты

Категории: [Сэндвичи](#)

Ингредиент	Кол-во
Кетчуп	50 г
Яйцо куриное	1 штука
Лук репчатый	1 штука
Соленые огурцы	2 штуки
Помидоры	1 штука
Чеснок	2 зубчика
Салат айсберг	2 куса
Бекон	4 куса
Фарш	200 г
Соус барбекю	50 г
Соус чили	50 г
Булочка с кунжутом	2 штуки
Сыр	4 куса

Инструкция

1. Первым делом обжариваем бекон, пока он не подрумянится с двух сторон. Я люблю Венгерский от Ремит. На сковороде, где готовился бекон, обжариваем мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Кладем чеснок и еще пару минут обжариваем. Совет. Конечно, можно натереть лук на терке, но поверьте, нарезанный будет вкуснее.
2. Добавляем в фарш яйцо, перец и лук с чесноком. Хорошенько перемешиваем. Солить не надо, бекон и соусы отлично раскроют вкусы и без соли.
3. Обжариваем котлетки на оливковом масле по 5-7 минут с каждой стороны. После переворачивания, кладем сыр.
4. На сковороде, где готовились котлетки, обжаривает булочки.
5. Пока булочки подрумяниваются, приготовим соус. Выбирайте то, что нравится и есть в холодильнике. Я смешала соус барбекю, кетчуп и немного острого чили соуса. Можно сделать соус из горчицы (лучше дижонской или горошком) с лимонным соком и сливками.
6. Собираем бургер. Обильно намазываем нижнюю булочку соусом, кладем салатный лист, помидор, котлетку с сыром, огурчик и бекон. Не забываем смазать соусом верхнюю булочку и накрываем ей бургер.