

"Домашняя Вкуснятина и точка"



Что нужно:

- куриный фарш - 1 кг;
- сок 1 лимона;
- сыр (пармезан) - 50 г;
- двойные булочки для бургеров - 6 шт;
- картофель - 1 кг;
- солёные огурцы - 6 шт;
- кетчуп (или кисло-сладкий соус) - на 6 соусниц;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем фарш, сок лимона, натёртый сыр, перчим и солим.
3. Формируем котлетки толщиной в 2 см, а шириной, подходящей для булочек.
4. Готовим котлетки.
5. Обжариваем сами булочки (буквально по 1 минуте с каждой стороны).
6. Выкладываем на противень (предварительно смазанный растительным маслом) разрезанный на тонкие брусочки картофель, вливаем 1 стакан воды, хорошенько солим и запекаем 20-30 минут при 220 градусах.
7. Булочки разрезаем пополам (вдоль).
8. Слегка смазываем либо кетчупом, либо кисло-сладким соусом.
9. Раскладываем кружочки огурца.
10. Затем выкладываем котлетки.
11. Затем снова кружочки огурца.
12. Затем накрываем булочками (которые мы также слегка смазали соусом на выбор).