

# МИНИ-БУРГЕРЫ С ЯЙЦОМ, ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ



🕒 35 минут

🍽️ 345 ккал; БЖУ 13,9/19/28 (на 100 г)

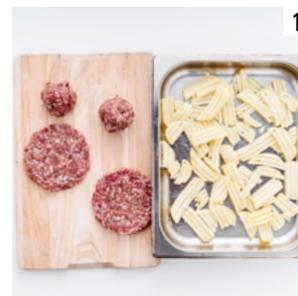
🍴 490 г (каждая порция)

## Ингредиенты:

булочки для бургеров, фарш говяжий, яйцо, сыр чеддер, салат айсберг, горчица, корнишоны, картофельные чипсы, соус сальса.

✳️ Предварительно разморозьте булочки для бургеров, фарш говяжий, картофельные чипсы

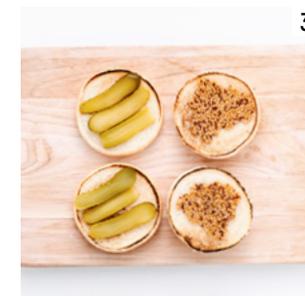
## КЛАССИК-МЕНЮ



1  
Разогрейте духовку до 180 °С. Фарш посолите, поперчите и сформируйте 4 крупных митбола. Слегка приплюсните каждый и сформируйте плоские котлеты высотой 1 см. Картофель выложите на противень, посолите и запекайте при 180 °С 12-13 минут.



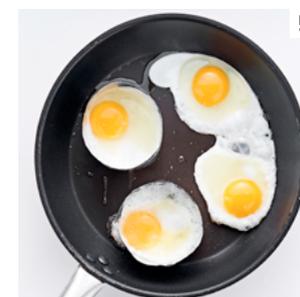
2  
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Выложите на сковороду котлеты и обжаривайте их по 2-3 минуты с каждой стороны на сильном огне, а затем еще по 3-4 минуты на среднем огне. Булочки обжаривайте на отдельной сухой сковороде по 1 минуте с внутренней стороны.



3  
Смажьте булочки горчицей, затем выложите огурчики.



4  
На нижнюю булочку выложите салат, затем – котлету и сыр.



5  
Жарьте яйца на сковороде на сильном огне 2-3 минуты до желаемой консистенции. Выложите яйцо на котлету и закройте булочкой.



6  
Подавайте бургеры с картофельными чипсами и соусом сальса.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу