

1
Разогрейте духовку до 180 °С.

Мелко порубите репчатый лук, нарежьте помидоры, красный лук и корнишоны – тонкими полосками.



2
Смешайте репчатый лук с фаршем. В фарш добавьте 20 мл воды, посолите, поперчите по вкусу. Добавьте куриное яйцо, тщательно перемешайте и отбейте фарш несколько раз, собрав его в комок и сбросив в миску.



3
Сформируйте фарш в 2 плоские круглые котлеты и обжарьте по 1,5 минуты с каждой стороны на подсолнечном масле. Диаметр котлет должен быть чуть больше диаметра булочек.



4
Переложите котлеты в форму для запекания и доведите до готовности в разогретой духовке 12-15 минут. За 2 минуты до готовности положите поверх котлет сыр.



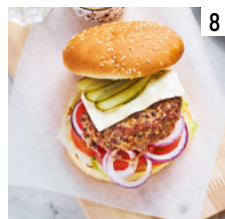
5
Верхнюю и нижнюю часть булки обжарьте на сухой сковороде по 1 минуте.



6
Смешайте соус для бургера с ворчестером и табаско (контролируйте соус по остроте).



7
Соберите бургер. Салат нарвите кусками и выложите на булку, частью соуса из шага 6 намажьте салат, помидоры выложите на соус, кольца красного лука – на помидоры. Сверху положите котлету, выложите корнишоны, накройте булкой, смазанной оставшимся соусом.



8
Подавайте ваш домашний бургер к столу.