



1  
Разогрейте духовку до 200 °С. Куриное филе отбейте до толщины 1 см, посыпьте смесью специй, посолите. Салат порвите, томаты нарежьте кружочками.



2  
Картофель посолите, поперчите и сбрызните растительным маслом. Запекайте в духовке при 200 °С 12 минут.



3  
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Куриное филе обжаривайте на разогретой сковороде по 3-4 минуты с обеих сторон.



4  
Смешайте листья салата с соусом цезарь. Булочки обжаривайте до золотистого цвета на сухой(!) сковороде по 30 секунд с обеих сторон.



5  
На булочку выложите томаты, затем салат, обжаренное куриное филе, сыр чеддер и верхнюю часть булочки.



6  
Подавайте бургер с рифленным картофелем и кетчупом.