



1
Нарежьте лук соломкой. В разогретом сотейнике с 1 ст. л. растительного масла обжаривайте лук до золотистого цвета 2-3 минуты, добавьте сахар, влейте бальзамический уксус, выпаривайте на среднем огне 3 минуты. Используйте лук в шаге 7.



2
Мелко порвите салат, смешайте с соусом для бургера, добавьте каплю Табаско (остальной пригодится для котлет) и соус Ворчестер. Порезьте корнишоны пластинами и отложите в сторону.



3
Поставьте одну сковороду на сильный огонь (для котлет), а другую (для грудинки) на среднюю температуру. Полейте котлеты растительным маслом, приправьте солью и перцем по вкусу. Положите котлеты на разогретую сковороду, прижав их немного сверху широкой лопаткой.



4
Положите грудинку в меньшую сухую сковороду, обжаривайте до хруста. Через 1 минуту переверните котлеты и смажьте каждую 1/2 ч. л. горчицы и Табаско (соус острый - используйте его по вкусу).



5
Еще через одну минуту снова переверните котлеты и смажьте 1/2 ч. л. горчицы и оставшимся Табаско. Готовьте еще минуту, положите поверх котлет сыр и обжаренную грудинку. Добавьте крошечный всплеск воды в сковороду и закройте ее крышкой, чтобы расплавить сыр.



6
Обжарьте внутреннюю сторону каждой булочки до хрустящей корочки на сковороде, где раньше была грудинка.



7
Соберите бургер: покройте соусом, который смешали с салатом, основание обжаренных булочек, сверху положите котлету с грудинкой и сыром, выложите корнишоны и бальзамический лук. Смажьте внутренние стороны верхних булочек кетчупом и накройте ими бургеры.