



Бургер из запеченной свиной шейки



Ингредиенты

- Булочка Бриошь – 2 шт
- Окорок свиной запеченный – 300 г
- Листовой салат – 2 листа
- Красный сладкий лук – пару колец
- Солёный бочковой огурец среднего размера – 1 шт
- Соус «Тысяча островов» – 1 ст.л.
- Соус Барбекю – 1 ст.л.
- Томат свежий – 1 шт
- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional – 140 г
- Картофельные дольки – 120 г
- Масло растительное
- Соль по вкусу
- Время приготовления 15 минут
- Ингредиенты на 2 порции

Приготовление

На гриле обжарить булочки Бриошь, окорок разобрать на волокна и перемешать с соусом «Тысяча островов».

Картофельные дольки запечь в духовке или приготовить во фритюре, посыпать солью.

На основание булочки намазать соус Барбекю, положить листья салата, затем свиной окорок, бочковые огурцы, кольца красного лука и ломтики белоснежного сыра Hochland Professional. Закрыть булочкой Бриошь и подавать с горячим картофелем.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г