

Бургер с плескавицей и сальсой из паприки

Общее время 19 мин 12 мин Время подготовки 7 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для плескавицы:

200 г	мелко рубленого белого лука
30 г	мелко рубленого чеснока
1 кг	говяжьего фарша
800 г	бараньего фарша
20 г	порошка сладкой паприки
10 г	пекарского порошка
100 мл	подсолнечного масла
20 г	соли

Для сальсы:

250 г	мелко нарезанного красного перца
250 г	мелко нарезанного желтого перца
250 г	мелко нарезанного зеленого перца
150 мл	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
150 г	мелко рубленого красного лука
2 г	мелко рубленой кинзы

Для булочек:

10	булочек для бургеров, по 75 г каждая
150 мл	сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Смешайте лук, чеснок, фарш, паприку и пекарский порошок в однородный фарш и сформируйте из него котлеты для бургеров по 190 г каждая. Обжарьте на сковороде или гриле с обеих сторон в разогретом подсолнечном масле 4 минуты.

Шаг 2

Смешайте паприку, чили соус Кимчи Kikkoman, лук и кинзу.

Шаг 3

Разрежьте булочки пополам и обжарьте срезанные стороны в масле 3 минуты на среднем огне.

Шаг 4

Намажьте сальсой нижнюю часть булочки, положите сверху котлету и накройте второй половинкой булочки.