

расчёт на одну порцию



**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!

ЦАРЬ-БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY FMS9 — 200 г
- Говяжья котлета — 1 шт., ~100 г
- Булочка для бургера — 1 шт., ~70 г
- Краснокочанная капуста — 45 г
- Чеддер — 2 ломтика, 40 г
- Помидор — 2 ломтика, 30 г
- Морковь — 30 г
- Сырный соус — 30 г
- Майонез — 20 г
- Красный лук — 2 кольца, 10 г
- Готовый томатный соус — 50 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. Обжариваем говяжью котлету до необходимой прожарки, булочки подрумяниваем на сухой сковороде до хрустящей корочки.
3. Нарезаем лук и помидор кольцами.
4. Шинкуем краснокочанную капусту и морковь тонкой соломкой, соединяем в миске вместе с майонезом и хорошо перемешиваем.
5. Собираем бургер: нижнюю булочку смазываем сырным соусом, выкладываем на неё овощной салат (капусту и морковь с майонезом), сверху — готовую котлету с 2 ломтиками сыра, затем — кольца помидора и лука. У верхней булочки вырезаем по центру небольшой ровный круг с помощью кулинарного кольца. Закрываем бургер верхней булочкой и в отверстие сверху аккуратно распределяем горячий картофель фри.
6. Подаем Царь-бургер с готовым томатным соусом и горячим картофелем фри.