



Бургер без булки с соусом из зеленого горошка



Ингредиенты

° Оливки без косточки	1/6 банки (50г)
° Зеленый горошек "Нежный"	1 упаковка (400г)
° Овощные галеты "Королевские" из цветной капусты, брокколи и моркови	1 упаковка (300г)
° Соус BBQ с ароматом дыма	2 ч. л.
° Сливки 30%	200 мл
° Томаты черри	8 шт.
° Фарш говяжий	600 г
° Мускатный орех	1 ч. л.
° Масло растительное	3 ст. л.
° Черный перец из мельницы	по вкусу
° Зелень кинзы для украшения	1 пучок
° Соль	по вкусу
° Соус BBQ с ароматом дыма	2 ч. л.
° Сливки 30%	200 мл
° Томаты черри	8 шт.
° Фарш говяжий	600 г
° Мускатный орех	1 ч. л.
° Масло растительное	3 ст. л.
° Черный перец из мельницы	по вкусу
° Зелень кинзы для украшения	1 пучок
° Соль	по вкусу
° Соус BBQ с ароматом дыма	2 ч. л.
° Сливки 30%	200 мл
° Томаты черри	8 шт.
° Фарш говяжий	600 г
° Мускатный орех	1 ч. л.
° Масло растительное	3 ст. л.
° Черный перец из мельницы	по вкусу
° Зелень кинзы для украшения	1 пучок
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 20 мин

🍴 8 порции

🍽️ 331 ккал

1. В говяжий фарш добавьте соль, соус BBQ, свежемолотый черный перец. Перемешайте, сформируйте котлеты весом около по 70–80 г, поставьте в холод.

2. Размороженный зеленый горошек пробейте блендером, протрите через мелкое сито, положите в сотейник, смешайте со сливками и, помешивая на среднем огне, доведите до кипения. Добавьте соль, мускатный орех.

3. Сковороду смажьте растительным маслом, обжарьте котлеты с двух сторон, выложите в миску, накройте.

4. Так же на сковороде с минимальным количеством растительного масла обжарьте галеты, по минуте с каждой стороны.

5. На тарелку выложите соус из горошка, сверху на середину положите котлету, галету, на шпажку наколите оливку, черри и воткните в бургер. Украсьте горошком, зеленью.



Совет

Перемешав говяжий фарш с соусом BBQ, отбейте массу о разделочную доску 2–3 минуты. Ваши котлеты будут плотнее и лучше сохраняют форму.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>