


## Бургер с индейкой

### Ингредиенты

 Индейка - 800 г 2437



Рейтинг блюда: 4/5

### Процесс приготовления

1

Филе индейки мелко порубить. В фарш добавить яйца, соль, всё перемешать до однородной массы. Сформировать котлету, по диаметру совпадающую с булочкой для бургера.

2

Обжарить котлету на хорошо разогретой сковороде по 2 мин. с каждой стороны. Разогреть духовку до 200 градусов. Котлету поместить на противень с пергаментом. На котлету выложить натёртый сыр чеддер. Запекать 7 минут.

3

Булочку для бургера разрезать пополам поперёк на две половины. На нижнюю часть булки поместить листья романо, нарезанный лук, помидор и солёный огурец. Выложить запеченную котлету с сыром и накрыть верхней частью

# ХЛЕБ\*СОЛЬ

простые  
решения  
легкие  
рецепты

булки.

---

Приятного вам аппетита :)