



что загородное пространство коттеджного поселка идеально подходит для кулинарных изысков на раскаленном гриле от партнера мероприятия — «Гриль Центр в Самаре».

БУРГЕР

Булочки для бургера — 6 шт.
Фарш говядины Black Angus — 900 г.
Сыр чеддер — 150 г.
Бекон — 200 г.
Сыр дорблю — 100 г.
Шампиньоны — 200 г.
Розмарин — 2 ветки.
Листья салата.

Соль и перец горошком в мельнице.

Рецепт секретного соуса: 400 г хорошего майонеза, 50 г сладкой баварской горчицы, 50 г кетчупа, 100 г мелко порубленных корнишонов — все смешать и дать настояться.

Из сырого фарша формируем шесть круглых бифштеков, приправляем солью и перцем, обжариваем на горячем гриле до красивой корочки с двух сторон — примерно по три минуты. Сверху на половину котлет кладем чеддер, а на другую — дорблю.



СОУС

Брусника — 200 г.
Бордо — 200 г.
Сахар — 150 г.
Розмарин — 2 ветки.

Все ингредиенты соединить в сотейнике и варить на медленно-среднем огне до густоты теплого меда.

САЛАТ

Листья салата — 200 г.
Черри томаты — 300 г.
Масло оливковое — 50 г.
Бальзамическая заправка — 50 г.

Листья нарвать, смешать с половинками черри и заправить маслом и бальзамической заправкой.

ХАЛУМИС

Халумис — 500 г.
Чеснок сухой — 20 г.
Перец розовый — 20 г.
Масло оливковое — 150 г.

Сыр нарезать ломтиками толщиной 1,5–2 см, обсыпать специями и залить маслом. Тщательно натереть смесью и дать постоять 40 мин. Обжариваем на средней температуре гриля до румяных полосочек — около 40–60 сек.

Подаем сыр на доске, поливаем соусом, рядом выкладываем поджаренную чабатту и салат. Украшаем микрозеленью горошка. Употреблять горячим!

В элитном коттеджном поселке «Моя Ильинка» весна всегда приходит под радостный смех детей, искренние улыбки взрослых и живое общение между соседями, которые давно стали одной большой семьей. День с каждым днем прибавляется, а вместе с ним и впечатления от роскошной загородной жизни!



Шампиньоны обжариваем с розмарином. Бекон обжариваем на гриле по вкусу — до хрустящего состояния.

Собираем бургер так: нижняя часть булки, соус, салатный лист, котлета с сыром чеддер, бекон, соус, булка.

Второй вариант: нижняя часть булки, соус, лист салата, котлета с дорблю, жареные грибы, соус, верхняя булка.

БРУСКЕТТЫ

Чабатта — 500 г.

Нарезаем хлеб на ломтики толщиной 2 см и запекаем над грилем до хрустящей корочки, но мягкой середины.

