



*Только лучшее*

# Вкусные БУРГЕРЫ







# Вкусные бургеры

.....  
САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

# Содержание



---

Домашний майонез	6
Домашний кетчуп	6
Домашний соус BBQ	7
Домашний горчичный соус	7
Классический гамбургер	8
BLT — Классический сэндвич с беконом, латуком и томатами	10
Кебаб сэндвич в узбекском хлебе	12
Канапе бургеры с итальянской колбасой и медово-горчичным соусом	14
Калифорния бургер	16
Закусочные сэндвичи с маринованной сельдью в ржаном хлебе	18
Деревенский бургер с домашней колбасой	20
Ямайский бургер с креветками	22
Грин карри бургер	24
Бургер из цыпленка с обжаренными на гриле шампиньонами и соусом барбекю	26
Бургер из трески в острой зеленой панировке	28



---

Чизбургер с карамелизованной морковью	30
Цезарь сэндвич	32
Тост с речной форелью и лимонным маслом	34
Сэндвич из запеченной утки в деревенском хлебе	36
Сэндвич с тыквенным стейком и голубым сыром	38
Сэндвич с прошутто и сырным соусом	40
Сэндвич с гравилаксом, сливочным кремом и укропным песто	42
Сэндвич с баклажанами-гриль и козьим сыром	44
Сэндвич из ржанных вафель с цыпленком и тапенадом	46
Ржанные булочки с острым рагу из кролика	48
Пита с салатом из копченой курицы	50
Мини-бургеры с маринованным луком	52
Ролл сэндвич с молодыми овощами и творожным соусом	54
Маргарита сэндвич	56
Сэндвич с ягодным зефиром в шоколадном печенье	58
Сладкий бургер из груши в карамелизованной бриоши	60
Бананово-шоколадный сэндвич	62

## Домашний майонез

- 2 яичных желтка
- 2 ст. л. неострой горчицы
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 200 мл оливкового масла

Все ингредиенты поместить в колбу погружного блендера и взбить в течение 1 минуты. Переложить в банку и хранить в холодильнике не более 3 дней.

## Домашний кетчуп

- 250 г томатов в собственном соку
- 6 веток зеленого базилика
- 5 зубчиков чеснока
- 1 ст. л. сахара
- 4 ст. л. оливкового масла
- соль

В глубокой сковороде разогреть масло, положить раздавленные зубчики чеснока, готовить на среднем огне 4 минуты. Базилик порвать руками и добавить к чесноку, влить томаты вместе с соком, убавить огонь и варить 10 минут. Протереть массу через сито, добавить сахар, приправить солью и проварить еще 7–10 минут. Остудить, перелить в банку.

## Домашний соус ВВQ

- 1 небольшая луковица
- 4 зубчика чеснока
- 1 ст. л. неострой горчицы
- 1 ст. л. красного винного уксуса
- 2 ст. л. соуса ворчестер
- 2 ст. л. коричневого сахара
- 2 бутона гвоздики
- 0,5 ч. л. кайенского перца
- 10 горошин черного перца
- 5 горошин душистого перца
- 200 г домашнего кетчупа
- 3 ст. л. растительного масла

Разогреть в кастрюле масло, обжарить измельченный лук в течение 2 минут, добавить раздавленные зубчики чеснока, кетчуп, уменьшить огонь до минимума.

Все специи истолочь в ступке, добавить в кастрюлю с соусом, туда же отправить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Готовить на слабом огне, иногда перемешивая, 5 минут. Остудить, перелить в банку.

## Домашний горчичный соус

- 150 г майонеза
- 50 г неострой горчицы
- 1 ветка свежего тимьяна
- 1 ст. л. жидкого меда
- 1 щепотка молотого кайенского перца

Листики тимьяна оборвать с веток, в миске перемешать майонез, горчицу, мед, перец и зелень.

## Классический гамбургер

### 4 порции

4 булочки для гамбургеров

600 г говяжьего толстого края, лопатки или шеи

1 большой спелый томат

1 средний маринованный огурец

4 ст. л. домашнего майонеза

2 ст. л. горчицы

1 небольшая красная луковица

1 ч. л. паприки

0,5 ч. л. молотой смеси «Пять перцев»

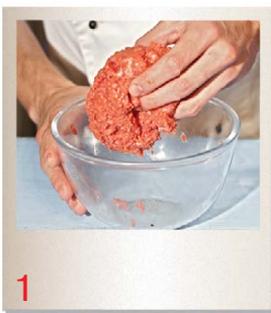
2 ст. л. растительного масла

0,5 ч. л. соли

**1** Говядину порезать на небольшие куски и измельчить в мясорубке с крупной решеткой, добавить в фарш паприку, молотую смесь перцев, соль и все перемешать. Отбить фарш в течение 5 минут для придания эластичности и плотности, для этого, поднимая весь ком мяса, с силой ударять его о дно миски.

**2** Разделить фарш на 4 части и вылепить из каждой круглую, плоскую котлету диаметром с булку для гамбургера. В центре каждой котлеты сделать пальцами небольшое углубление, чтобы во время обжаривания котлета осталась плоской, смазать с обеих сторон маслом. Разогреть сковороду-гриль и обжарить котлеты по 3–4 минуты с каждой стороны. Переложить на тарелку и дать немного остыть.

**3** Лук, томат и огурец порезать тонкими кружками. Булочки разрезать пополам и поджарить в тостере или на гриле, на нижнюю половину намазать майонез, положить одну котлету, по два кружка томата, огурца и лука. Верхнюю половину хлеба смазать горчицей и накрыть ею гамбургер.





## BLT — Классический сэндвич с беконом, латуком и томатами

### 4 порции

8 кусков хлеба для тостов

8 ч. л. домашнего майонеза

2 ч. л. медовой горчицы

4 листа салата латук

16 ломтиков копченого бекона

1 крупный спелый томат

4 куриных яйца

2 щепотки паприки

1 ч. л. растительного масла

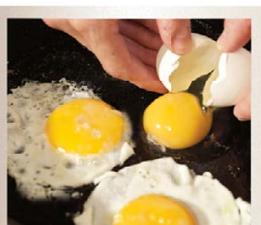
**1** Бекон выложить на широкий противень и запечь до хрустящего состояния в духовке, разогретой до 170 °С, 15 минут. Переложить на бумажные полотенца, для того чтобы удалить излишки вытопившегося жира.

**2** Приготовить глазунью: слегка разогреть широкую сковороду с растительным маслом и разбить в нее яйца на расстоянии 2–3 см друг от друга. Готовить 4 минуты на очень слабом огне, для того чтобы белок не пузырился и глазунья не пересохла, желток должен оставаться слегка тягучим.

**3** Томат порезать тонкими кольцами, хлеб поджарить в гриле или тостере 1 минуту. На 4 куска хлеба намазать домашний майонез, на остальные горчицу, выложить сверху на майонез по листу латука, два кружка томата, два разломанных куска хрустящего бекона и одному яйцу. Присыпать паприкой и накрыть хлебом с горчицей.

### Совет

*Чтобы приготовить медовую горчицу, 100 г острой горчицы нужно смешать с 30 г жидкого меда.*



2



3



## Кебаб сэндвич в узбекском хлебе

### 4 порции

- 1 узбекская лепешка
- 600 г бараньей лопатки без костей
- 50 г курдючного сала
- 1 средняя белая луковица
- 8 зубчиков чеснока
- 1 красный перец чили
- 1 средний томат
- 1 небольшой пучок рейхана (фиолетовый базилик)
- 1 небольшой пучок кинзы
- 0,5 ч. л. молотого кориандра
- 0,5 ч. л. молотого барбариса
- 0,5 ч. л. молотого кумина
- 2 ст. л. муки
- 4 ст. л. растительного масла
- соль

**1** Баранину и жир очень мелко порубить ножом, должна получиться почти однородная масса. Переложить фарш в миску, добавить измельченные лук, 5 зубчиков чеснока и рубленую кинзу, всыпать все специи, муку и приправить солью. Вымесить фарш и тщательно отбить в течение 5 минут, поднимая весь ком и с силой бросая в миску.

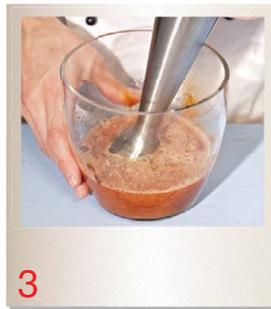
**2** Разделить массу на 4 равные части и придать форму длинных колбасок диаметром 3 см. Смазать кебабы небольшим количеством растительного масла и обжарить на сковороде-гриль в течение 10 минут, переворачивая каждые 3 минуты.

**3** Из перца чили удалить семена, помидоры очистить от кожицы, переложить их в чашу блендера, добавить щепотку соли, оставшийся чеснок и растительное масло, измельчить.

**4** Лепешку разделить на 4 части и разрезать каждую пополам по плоскости. Обжарить на гриле до хрустящего состояния в течение 1–1,5 минуты. На половину хлеба выложить по одному кебабу, сверху перечный соус и листики рейхана, накрыть второй половиной лепешки.



1



3



## Канопе бургеры с итальянской колбасой и медово-горчичным соусом

### На 20 шт.

1 чиабатта

4 ст. л. зернистой горчицы

1 ст. л. жидкого меда

3 ветки свежего тимьяна

3 ветки зеленого базилика

200 г итальянской сыровяленой колбасы

2 ст. л. оливкового масла

1 переспелый томат

1 зубчик чеснока

75 г зеленых оливок без косточек

**1** Чиабатту разрезать вдоль пополам и хорошо смазать оливковым маслом.

**2** Запечь чиабатту под грилем или в духовке до золотистого цвета 2 минуты. Натереть хлеб зубчиком чеснока, томат разрезать пополам и, раздавив руками, намазать мякоть сверху на чиабатту, кожицу выбросить.

**3** Приготовить соус: в миске смешать горчицу, мед и листики тимьяна. Колбасу очень тонко порезать. Чиабатту порезать на 20 маленьких квадратов, сверху выложить по 2 кружка колбасы, одному листику базилика и одной оливке, полить соусом.





## Калифорния бургер

### 4 порции

450 г говяжьей шеи без костей, мякоти задней ноги или лопатки

150 г филе индейки без костей

100 г светлого сыра чеддер

4 булочки для гамбургеров

1 спелый томат

1 коробочка кресс-салата

1 спелый авокадо

0,5 луковицы

1 маленький зеленый перец чили

1 лайм

1 небольшой пучок кинзы

8–10 горошин черного перца

1 ч. л. растительного масла  
соль

**1** Очистить авокадо и лук, из перца чили удалить семена, переложить овощи в чашу блендера, добавить щепотку соли, зелень кинзы, выжать сок из лайма и взбивать в течение 4 минут.

**2** Приготовить котлеты: на широкой доске очень мелко порубить говядину и индейку. Добавить в фарш большую щепотку соли, свежемолотый черный перец и перемешать. С силой ударяя об стол, отбить массу в течение 2–3 минут.

**3** Разделить фарш на 4 равные части и сформовать из них плоские котлеты толщиной 2 см, смазать каждую растительным маслом, в центре сделать небольшое углубление и обжарить на сковороде-гриль по 2 минуты с каждой стороны.

**4** За 1 минуту до окончания приготовления котлет положить на каждую тонкий ломтик сыра. Булочки разрезать пополам вдоль, обжарить рядом с котлетами в течение 1 минуты.

**5** На нижнюю часть каждой булки выложить котлету с сыром, присыпать кресс-салатом, сверху по два тонких кружка томата и соус из авокадо. Вторую часть хлеба положить рядом.



4



5



## Закусочные сэндвичи с маринованной сельдью в ржаном хлебе

### 4 порции

- 8 кусков темного ржаного хлеба
- 1 большая слабосоленая сельдь
- 0,5 ч. л. тмина
- 0,5 ч. л. кориандра
- 5 горошин черного перца
- 2 ст. л. белого винного уксуса
- 1 средний пучок зеленого лука
- 4 ст. л. сливочного сыра
- 1 ч. л. неострой горчицы
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. сахара без горки

**1** Сельдь очистить от кожи, удалить голову и, разрезав брюшко, вычистить внутренности. Разрезать тушку пополам вдоль позвоночника и удалить все кости.

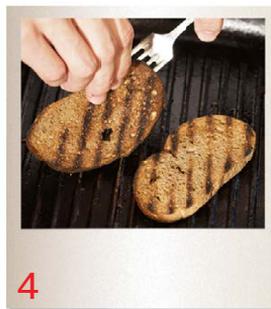
**2** Порезать филе на куски шириной 2 см, переложить в миску, добавить мелко порезанный зеленый лук, уксус, истолченные в ступке специи и сахар. Все перемешать и оставить мариноваться на 30 минут.

**3** Сливочный сыр перемешать с горчицей и измельченным чесноком.

**4** Разогреть широкую сковороду с растительным маслом и обжарить ломтики хлеба по 1 минуте с каждой стороны, намазать сверху горчичный соус. Выложить на половину хлеба куски замаринованной рыбы вместе с луком, накрыть оставшимся хлебом.

### Совет

*Счищать кожу с сельди удобнее всего пальцами, предварительно опущенными в соль. Таким образом, они не будут соскальзывать, и кожа рыбы не будет рваться.*





## Деревенский бургер с домашней колбасой

### 4 порции

- 8 кусков цельнозернового хлеба со злаками
- 4 свежие свиные домашние колбаски
- 4 ст. л. домашнего майонеза
- 2 ст. л. острой горчицы
- 150 г сыра эмменталь
- 2 зеленых томата (обыкновенные незрелые помидоры)
- 4 ветки свежего орегано
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 красная луковица
- 4 ветки укропа
- 0,5 лайма
- 2 зубчика чеснока

**1** Хлеб слегка сбрызнуть маслом, присыпать натертым сыром и запечь в духовке, разогретой до 220 °С, 2 минуты. Сильно разогреть сковороду-гриль и обжарить колбаски в течение 10 минут, переворачивая каждые 2 минуты. Рядом обжарить разрезанные на крупные дольки томаты в течение 3 минут.

**2** Приготовить соус: очень мелко порубить лук, чеснок и укроп. Переложить овощи в миску, добавить сок лайма и оставшееся растительное масло, перемешать.

**3** Слегка остывший хлеб смазать майонезом и горчицей, выложить сверху на 4 куска разрезанные вдоль пополам колбаски, обжаренные томаты, немного зеленого соуса и украсить листиками орегано. Накрыть оставшимся хлебом.



1



3



## Ямайский бургер с креветками

### 4 порции

- 4 булочки для бургеров
- 20 крупных креветок без головы
- 1 небольшой пучок петрушки
- 1 небольшой пучок зеленого лука
- 4 зубчика чеснока
- 0,5 ч. л. паприки
- 5 горошин душистого ямайского перца
- 1 маленький перец чили
- сок половины лимона
- 1 щепотка морской соли
- 4 кружка ананаса толщиной 1 см
- 4 ч. л. домашнего майонеза
- 1 ст. л. растительного масла

**1** Креветки очистить от панциря, проделать по всей длине спинки неглубокий надрез и удалить кишечную вену.

**2** Приготовить маринад: в миске смешать лимонный сок, паприку и истолченный душистый перец. Добавить мелко порубленный чеснок, перец чили и зелень, приправить солью по вкусу.

**3** Сильно разогреть сковороду-гриль. Кружки ананаса и креветки смазать растительным маслом и обжарить на сильном огне по 3 минуты с каждой стороны. Креветки положить в готовый маринад и оставить на 10–15 минут.

**4** Булочки для бургеров обжарить на гриле 1 минуту. На нижнюю половину каждой булочки положить по 1 ч. л. домашнего майонеза, кружок ананаса гриль, по 5 креветок вместе с маринадом и накрыть второй половиной хлеба.

### Совет

*Булочки для бургеров можно поджарить над открытым огнем или, например, над пламенем газовой конфорки.*



3



4



## Грин карри бургер

### 4 порции

- 400 г куриного филе без кожи и костей
- 4 пшеничные булочки для бургеров
- 4 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 1 небольшой пучок кинзы
- 1 зеленый перец чили
- 1 лайм
- 1 бутон гвоздики
- 1 ч. л. семян кориандра
- 5 горошин черного перца
- 0,5 ч. л. зиры
- 2 см корня имбиря
- 8 кружков сладкого картофеля толщиной 1 см
- 4 пера зеленого лука
- 4 ст. л. растительного масла
- большая щепотка соли

**1** Приготовить зеленую карри пасту, для этого на сухой сковороде обжарить специи в течение 1 минуты, затем истолочь в ступке. Из перца удалить семена, лук, имбирь и чеснок очистить и все измельчить в блендере вместе с зеленью кинзы до однородности. Добавить смесь специй, сок и цедру лайма, 3 ст. л. растительного масла, приправить солью по вкусу и еще раз хорошо взбить в течение 1 минуты.

**2** Курицу порезать на пластины толщиной 1 см, в глубокой сковороде сильно разогреть оставшееся масло и обжарить мясо, иногда перемешивая, в течение 4 минут на максимальном огне. Добавить карри пасту и томить еще 3 минуты, после чего снять с огня и дать настояться 10 минут.

**3** Пока курица «отдыхает», обжарить по 5 минут с каждой стороны кружки сладкого картофеля, предварительно смазав их растительным маслом. Булочки для бургеров поместить рядом и поджарить в течение 1 минуты.

**4** На нижнюю половину булочек положить по кружку поджаренного картофеля, сверху курицу с соусом, присыпать порубленным зеленым луком и накрыть второй половиной хлеба.



2



4



# Бургер из цыпленка с обжаренными на гриле шампиньонами и соусом барбекю

## 4 порции

4 булочки для бургеров

500 г филе куриных грудок

4 крупных шампиньона

4 ст. л. домашнего соуса барбекю

2 небольших томата

2 зубчика чеснока

50 мл белого сухого вина

2 ст. л. соевого соуса

1 щепотка кайенского перца

2 щепотки черного молотого перца

4 ветки петрушки

1 ст. л. сахара

2 ст. л. растительного масла

2 см корня имбиря

**1** Куриное филе порезать тонкими пластинами и замариновать в смеси соевого соуса, белого вина, кайенского и черного перца, сахара, очищенного и натертого на мелкой терке корня имбиря. Все перемешать и оставить на 30 минут.

**2** Сильно разогреть сковороду-гриль, шампиньоны слегка смазать растительным маслом, посолить и обжарить по 2 минуты с каждой стороны. Ломтики курицы достать из маринада, промокнуть салфетками и также обжарить на гриле, по 1 минуте с каждой стороны.

**3** Маринад слегка выпарить, добавив в него порезанный тонкими пластинами чеснок, и остудить.

**4** Булочки разрезать пополам и обжарить в тостере или на гриле. На половину кусков хлеба намазать соус барбекю, сверху выложить порезанные тонкими кружками томаты, жареную курицу и шампиньоны. Полить выпаренным маринадом, украсить зеленью. Вторую часть хлеба положить рядом или накрыть им бургеры.





## Бургер из трески в острой зеленой панировке

### 4 порции

- 600 г филе трески
- 4 пшеничные булочки
- 5 кусков черствого белого хлеба
- 6 веток петрушки
- 2 ветки свежего тимьяна
- 0,5 ч. л. карри
- 4 ст. л. домашнего майонеза
- 1 небольшая луковича
- 1 зубчик чеснока
- 1 куриное яйцо
- 4 ст. л. пшеничной муки
- 4 пера зеленого лука
- 0,5 ч. л. молотого белого перца
- 2 щепотки кайенского перца
- 0,5 лимона
- 2 щепотки соли
- 1 ст. л. растительного масла

**1** В чашу блендера поместить рыбу, добавить листики тимьяна, белый перец, 2 ст. л. муки, сок половины лимона, репчатый лук и соль. Измельчить до однородного состояния.

**2** Хлеб подсушить в духовке, разогретой до 160 °С, 10 минут. В широкую чашу блендера положить сухари, листики петрушки, цедру лимона и кайенский перец, все тщательно измельчить.

**3** Рыбный фарш разделить на 4 части и скатать в шары, обвалять каждый шар сначала в муке, затем во взбитом яйце и в зеленой хлебной панировке. Придать котлетам плоскую форму. Разогреть сковороду с маслом, обжарить котлеты по 2 минуты с каждой стороны, переложить на противень и довести до готовности в разогретой до 170 °С духовке в течение 7 минут.

**4** Булочки разрезать пополам, поджарить в гриле 1 минуту. Майонез смешать с карри и измельченным чесноком, зеленый лук порезать длинными перьями. Булочки с внутренней стороны намазать соусом, выложить по одной рыбной котлете, сверху перья зеленого лука и накрыть оставшимися половинками булочек.





## Чизбургер с карамелизованной морковью

### 4 порции

4 пшеничные булочки для гамбургеров  
600 г говяжьей лопатки без костей  
150 г сыра чеддер  
4 ч. л. домашнего майонеза  
2 средние моркови  
2 ст. л. сахара  
40 мл белого винного уксуса  
0,5 ч. л. сушеного тимьяна  
0,5 ч. л. паприки  
0,5 ч. л. молотого мускатного ореха  
2 ст. л. растительного масла  
2 пера зеленого лука  
соль по вкусу

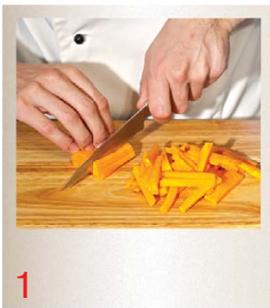
**1** Морковь очистить, порезать брусочками толщиной 0,5 см. В кастрюле вскипятить 1,5 л воды и отварить 4 минуты, переложить шумовкой в большую миску с ледяной водой, остудить.

**2** Слить воду из миски с морковью, добавить винный уксус, большую щепотку соли, сахар и растертый между пальцами тимьян. Перемешать и оставить мариноваться на 30 минут.

**3** Пропустить мясо через мясорубку с крупной решеткой, приправить солью, паприкой и мускатным орехом. Вымесить фарш руками и отбить его, поднимая и с силой ударяя о дно миски, в течение 5 минут. Вылепить 8 одинаковых плоских котлет диаметром немного шире булочки, смазать каждую котлету маслом.

**4** Сильно разогреть широкую сковороду и обжарить котлеты 1 минуту, перевернуть и положить на каждую по ломтику сыра, он должен расплавиться.

**5** Булочки поджарить 1 минуту в тостере или гриле, на нижнюю половину намазать майонез, выложить по две котлеты с сыром, сверху маринованную морковь, кольца зеленого лука и накрыть оставшимися половинами хлеба.



1



3



## Цезарь сэндвич

### 4 порции

- 1 чиабатта
- 2 куриные грудки
- 0,5 кочана салата романо
- 6 ст. л. домашнего майонеза
- 0,5 ч. л. каперсов
- 1 зубчик чеснока
- 1 ч. л. лимонного сока
- 2 филе анчоусов
- 30 г сыра пармезан
- 0,5 ч. л. паприки
- 0,5 ч. л. сушеного орегано
- 1 ч. л. оливкового масла
- 1 ст. л. кунжута
- соль

**1** Куриные грудки сбрызнуть маслом и присыпать паприкой и сушеным орегано, приправить солью и, обернув в фольгу, запечь в разогретой до 190 °С духовке в течение 35 минут. Остудить, не разворачивая, и нарезать поперек тонкими ломтиками.

**2** Приготовить заправку: при помощи блендера взбить майонез с каперсами, анчоусами, чесноком, соком лимона и сыром.

**3** Чиабатту разрезать вдоль на 4 пластины одинаковой толщины и обжарить на сильно разогретой сухой сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Листья салата крупно порвать руками и перемешать с половиной соуса, выложить Цезарь на тосты, сверху распределить ломтики курицы, полить оставшейся заправкой и присыпать обжаренным кунжутом.

### Совет

*Соуса можно приготовить побольше и, переложив его в банку, хранить в холодильнике 3–4 дня. Его можно использовать не только для заправки салата, но и добавлять в пасту или использовать как топпинг.*





## Тост с речной форелью и лимонным маслом

**4 порции**

0,5 багета

4 филе речной форели

80 г сливочного масла

1 лимон

4 ветки свежего орегано

2 ветки свежего тимьяна

2 средние белые луковицы

1 ст. л. сахара

2 ст. л. оливкового масла

соль

**1** Приготовить лимонное масло: при помощи мелкой терки счистить цедру с лимона, смешать с размягченным сливочным маслом, приправить солью.

**2** Лук порезать тонкими кольцами, в сковороде разогреть 1 ст. л. оливкового масла, обжарить лук 1 минуту, добавить сахар и сок половины лимона, готовить, иногда перемешивая, 5 минут.

**3** Филе форели смазать оливковым маслом, обжарить на сильно разогретой сковороде, вначале кожей вниз 2 минуты, затем перевернуть и готовить еще 2 минуты, присыпать листиками тимьяна и орегано, сбрызнуть лимонным соком, слегка посолить и снять с огня.

**4** Багет порезать по диагонали и поджарить в тостере или на гриле 1 минуту, сверху намазать лимонное масло, выложить обжаренную рыбу и карамелизованный лук, украсить оставшейся зеленью.



**2**



**4**



## Сэндвич из запеченной утки в деревенском хлебе

### 4 порции

- 8 кусков хлеба из муки грубого помола со злаками
- 4 утиные грудки
- 5 горошин можжевельника
- 10 горошин черного перца
- 5 горошин душистого перца
- 1 ветка розмарина
- 100 г моцареллы
- 1 ст. л. каперсов
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 пучок зеленого лука
- 0,5 небольшой красной луковицы
- 1 ч. л. белого винного уксуса
- соль

**1** Можжевельник, душистый и черный перец истолочь в ступке вместе с большой щепоткой соли и листиками розмарина, натереть этой смесью утиные грудки. Разогреть сковороду, влить 1 ст. л. оливкового масла и обжарить грудки по 4 минуты с каждой стороны, завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 190 °С духовке 15 минут, дать остыть не разворачивая.

**2** Приготовить соус: лук (и зеленый и репчатый), чеснок и каперсы мелко порубить, смешать с оставшимся оливковым маслом и уксусом.

**3** На разогретой сковороде-гриль обжарить куски хлеба в течение 1 минуты, перевернуть и готовить еще 1 минуту, положив по кружку моцареллы.

**4** Порезать утку тонкими ломтиками, выложить на половину кусков хлеба, сверху соус и накрыть второй половиной хлеба.

### Совет

*Вместо каперсов в этом рецепте можно использовать маринованные огурцы или зеленые оливки без косточек.*





## Сэндвич с тыквенным стейком и голубым сыром

### 4 порции

4 куска рижского хлеба

400 г мускатной тыквы

150 г сыра с голубой плесенью

100 г домашнего майонеза

2 зубчика чеснока

100 г ростков сои

50 г стручковой фасоли

0,5 лимона

1 ч. л. сахара

2 ст. л. оливкового масла

3 ст. л. соевого соуса

1 щепотка сухого перца чили

1 щепотка сухого орегано

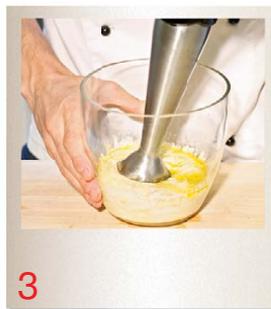
1 щепотка сухого тимьяна

**1** Соевые ростки обдать кипятком, переложить в миску, добавить 1 ст. л. оливкового масла, сок половины лимона, сахар, 1 ст. л. соевого соуса, перемешать и оставить мариноваться на 15 минут.

**2** Тыкву очистить от кожицы и порезать на круглые стейки толщиной 2 см, стручковую фасоль крупно порезать, смазать оставшимся маслом. Разогреть сковороду-гриль и обжарить куски тыквы и фасоль по 3 минуты с каждой стороны, в самом конце полить оставшимся соевым соусом, снять с огня.

**3** Приготовить соус из голубого сыра: в чашу блендера положить раскрошенный сыр, чеснок, майонез и сушеные травы, все хорошо взбить в течение 2 минут.

**4** Ломтики хлеба обжарить на гриле 1 минуту, немного смазать сырным соусом, сверху положить по одному тыквенному стейку, несколько кусков зеленой фасоли, оставшийся соус и маринованные ростки.





## Сэндвич с прошутто и сырным соусом

### 4 порции

- 4 куска чиабатты
- 200 г прошутто
- 8 сваренных перепелиных яиц
- 100 г сыра чеддер
- 100 г сыра пармезан
- 200 мл белого сухого вина
- 50 мл сливок
- 1 ч. л. сахара
- 1 зубчик чеснока
- 30 г смеси салатных листьев

**1** Приготовить сырный соус: чеддер мелко раскрошить, положить в небольшую кастрюлю и влить белое вино, томить на слабом огне до полного выпаривания алкоголя и растворения сыра, 7–10 минут. Добавить сахар, чеснок, влить сливки и измельчить погружным блендером в течение 2 минут до однородности. Поставить на слабый огонь и уваривать до консистенции кетчупа в течение 5 минут.

**2** Духовку разогреть до 200 °С, пармезан натереть на мелкой терке, противень выстелить пергаментом, разложить сыр небольшими кучками, запекать 8 минут, сыр должен растечься и зажариться в тонкие чипсы.

**3** Чиабатту поджарить на сковороде-гриль 1 минуту с каждой стороны, выложить салатные листья, тонкие ломтики прошутто, чипсы из пармезана, половинки яиц, сверху полить сырным соусом.



1



2



## Сэндвич с гравилаксом, сливочным кремом и укропным песто

### 4 порции

400 г филе лосося

8 кусков  
цельнозернового  
хлеба

1 небольшая свекла

2 см корня хрена

1 большой пучок  
укропа

120 г сливочного  
сыра

50 г йогурта без  
добавок

1 лимон

2 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

1 щепотка молотого  
кориандра

1 щепотка молотого  
имбиря

50 мл оливкового  
масла

20 г очищенных  
кедровых орехов

30 г сыра пармезан

**1** Приготовить гравилакс: из рыбы удалить кости, кожу снимать не нужно, свеклу и корень хрена очистить и натереть на крупной терке. Рыбу положить на широкий лист пищевой пленки, присыпать солью и сахаром, выложить сверху натертые овощи и плотно завернуть в пленку. Поместить получившийся конверт в лоток и придавить грузом, поставить лоток с рыбой в холодильник на ночь. Перед употреблением порезать гравилакс на куски толщиной 0,5 см.

**2** Приготовить сливочный крем: в чашу блендера поместить сыр, йогурт, кориандр и имбирь. С помощью мелкой терки снять цедру с лимона и, разрезав плод поперек, отжать сок из одной его половины, добавить цедру и сок к сыру, слегка приправить солью и все взбить в течение 2–3 минут.

**3** Приготовить песто: в чаше блендера взбить 1 минуту укроп вместе с оливковым маслом, кедровыми орехами, пармезаном и 1 ч. л. лимонного сока.

**4** Хлеб поджарить в тостере или гриле 1 минуту, на 4 куска выложить сливочный крем, ломтики лосося, сверху 1 ст. л. укропного песто и все накрыть оставшимся хлебом.



1



4



## Сэндвич с баклажанами-гриль и козьим сыром

### 4 порции

- 4 куска цельнозернового хлеба
- 2 небольших баклажана
- 150 г несливочного йогурта
- 230 г твердого козьего сыра
- 40 г разных салатных листьев
- 1 средний пучок петрушки
- 5 ст. л. оливкового масла
- 4 зубчика чеснока
- 1 небольшой перец чили
- 1 ст. л. яблочного уксуса
- соль, черный перец

**1** Баклажаны порезать на кружки толщиной 1 см, разогреть сковороду-гриль, смазать ее маслом и обжарить баклажаны по 2 минуты с каждой стороны. Переложить на бумажные полотенца, слегка посолить и поперчить.

**2** Приготовить соус: петрушку, чеснок и перец чили очень мелко порубить ножом, переложить в небольшую миску, добавить оливковое масло, яблочный уксус и все перемешать, приправить солью по вкусу.

**3** Козий сыр порезать тонкими пластинами, куски хлеба обжарить в тостере или под грилем одну минуту, положить сверху ложку йогурта, затем слоями несколько листиков салата, кружки баклажанов, ломтики сыра и соус из петрушки.

### Совет

*Не нужно жарить баклажаны в сковороде с большим количеством жира, они впитают его весь без остатка, и блюдо будет испорчено. Лучше всего готовить этот овощ на гриле или запекать в духовке, слегка сбрызнув растительным маслом.*



1



3



## Сэндвич из ржаных вафель с цыпленком и тапенадом

### 4 порции

4 куриных окорочка

100 г ржаной муки

30 г картофельного крахмала

75 мл воды

4 ст. л. оливкового масла

0,5 ч. л. молотого кориандра

0,5 ч. л. паприки

3 ветки тимьяна

5 зубчиков чеснока

2 ст. л. красного винного уксуса

4 ч. л. домашнего майонеза

0,5 ч. л. молотой куркумы

0,5 небольшого кочана листового салата

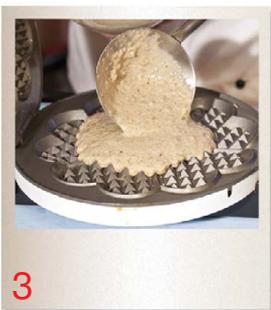
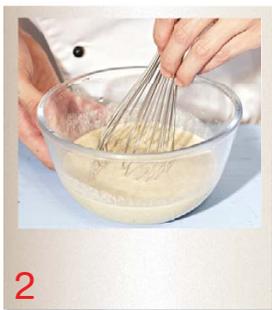
соль

**1** Курицу выложить на большой лист фольги, слегка сбрызнуть оливковым маслом, присыпать паприкой и листиками тимьяна, посолить и плотно завернуть в фольгу. Разогреть духовку до 200 °С. Запекать курицу в течение 35 минут. Затем дать мясу остыть в фольге.

**2** Приготовить ржаные вафли: в миску всыпать ржаную муку, крахмал, влить воду, оставшееся масло, измельченный чеснок и уксус. Приправить молотым кориандром и солью, все перемешать венчиком и оставить тесто на 20 минут под крышкой, чтобы оно настоялось.

**3** Вафельницу слегка смазать маслом, разогреть до средней температуры и влить 1 половник теста, готовить 4 минуты.

**4** Готовый корж остудить на бумажной салфетке, разрезать на 4 части. Таким же образом испечь еще один корж. Счистить все мясо с костей и порезать тонкими произвольными пластинами. На одну половину ржаных вафель намазать майонез, положить по 2 листа салата, запеченную курицу, сверху присыпать молотой куркумой, листьями тимьяна и накрыть второй половиной хлеба.





## Ржаные булочки с острым рагу из кролика

### 4 порции

4 небольшие ржаные булочки

350 г мяса кролика без костей

1 луковица

1 стебель сельдерея

1 небольшой красный перец чили

0,5 лимона

1 ст. л. паприки

0,5 ч. л. сушеного орегано

4 ветки петрушки

1 бутон гвоздики

300 мл белого сухого вина

1 ст. л. сахара

1 пучок шпината или листового салата

2 ст. л. растительного масла

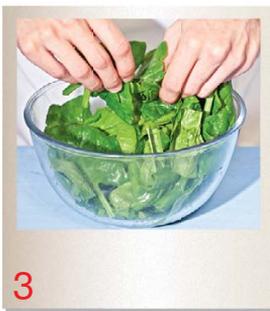
соль

**1** Крольчатину порезать небольшими кубиками со стороной 1 см. В глубокой сковороде разогреть 1 ст. л. масла, выложить мясо, присыпать его сахаром и обжаривать 5 минут на среднем огне, иногда перемешивая.

**2** Сельдерей, перец чили и лук мелко порезать, добавить в сковороду, готовить еще 5 минут. Влить вино, добавить паприку, сушеный орегано, гвоздику, приправить солью по вкусу. Тушить рагу на слабом огне 15 минут. По необходимости, добавить немного воды.

**3** Шпинат крупно порвать руками, разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить зелень в течение 20 секунд, выжать в сковороду сок из лимона, немного посолить и снять с огня.

**4** Булочки разрезать пополам и поджарить в тостере 1 минуту, выложить на нижнюю половину обжаренный шпинат, сверху рагу из кролика, присыпать порубленной петрушкой и накрыть оставшимся хлебом.



3



4



## Пита с салатом из копченой курицы

### 4 порции

4 питы

300 г копченых  
куриных грудок

100 г салата айсберг

75 г домашнего  
майонеза

100 г оливок без  
косточек

2 зубчика чеснока

2 коробочки  
кардамона

0,5 ч. л. молотого  
тмина

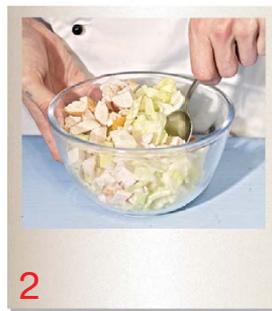
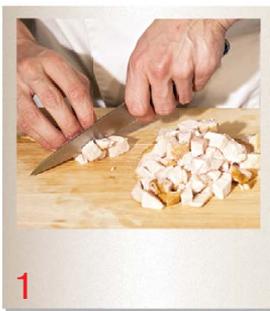
**1** Курицу нарезать кубиками со стороной 1 см, салат мелко нарвать руками, оливки нашинковать тонкими кольцами, чеснок измельчить или натереть на терке. Из коробочек кардамона вычистить зерна и раздавить их ножом.

**2** Соединить все подготовленные ингредиенты в глубокой миске, заправить домашним майонезом, добавить тмин и аккуратно перемешать.

**3** Питу разрезать пополам и обжарить в тостере 1 минуту, наполнить каждую половину салатом из курицы. Обернуть каждый сэндвич в пергаментную бумагу, чтобы было удобнее есть.

### Совет

*В этот салат соль добавлять не нужно — копченая курица, оливки и майонез и так достаточно соленые.*





## Мини-бургеры с маринованным луком

**10 шт.**

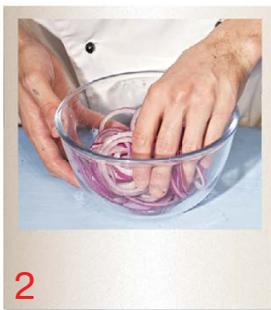
**500 г** говяжьей лопатки без кости  
**10** маленьких пшеничных булочек  
**1** небольшое зеленое яблоко  
**50 г** сыра пармезан  
**2** красные луковицы  
**2 ст. л.** красного винного уксуса  
**0,5 ч. л.** сушеного майорана  
**0,5 ч. л.** паприки  
**2 ч. л.** неострой горчицы  
**10** горошин черного перца  
**1 ст. л.** сахара  
**1 ст. л.** растительного масла  
соль

**1** Говядину порезать на небольшие куски и очень мелко порубить ножом, переложить в глубокую миску. Добавить в фарш паприку, истолченный черный перец, приправить солью и тщательно вымесить. Отбить фарш, с силой бросая его в миску, в течение 5 минут. Сформовать из фарша 10 одинаковых шариков и слегка придавить их ладонью.

**2** Лук очистить и порезать тонкими кольцами, переложить в миску, добавить майоран, винный уксус, сахар и щепотку соли. Хорошо перемешать руками, оставить на 30 минут в тепле.

**3** Пока лук маринуется, приготовить котлеты: сильно разогреть сковороду, котлеты смазать с обеих сторон растительным маслом и обжарить по 3 минуты с каждой стороны.

**4** Булочки разрезать пополам, слегка смазать внутренние стороны горчицей, из яблока удалить сердцевину, нарезать очень тонкими кружками и выложить по одному на нижнюю половину булочек, сверху по одной котлете, небольшому ломтику сыра и 1 ст. л. маринованного лука. Накрыть оставшимися половинками хлеба.



**2**



**4**



## Ролл сэндвич с молодыми овощами и творожным соусом

### 4 порции

- 1 тонкий армянский лаваш
- 1 небольшой пучок эстрагона
- 2 молодые моркови
- 1 кочан листового салата
- 200 г мягкого творога
- 2 ст. л. несладкого йогурта
- 0,5 небольшого перца чили
- 1 средний огурец
- 3 ст. л. оливкового масла
- 3 зубчика чеснока
- 0,5 ч. л. молотого кориандра
- 1 щепотка черного молотого перца
- 1 красный сладкий перец
- соль

**1** Морковь очистить и порезать по диагонали на шайбы толщиной 1 см. Удалить семена из сладкого перца и порезать его широкими пластинами. Разогреть сковороду-гриль с 1 ст. л. масла и обжарить подготовленные овощи по 2 минуты с каждой стороны, остудить.

**2** Приготовить соус: чеснок, эстрагон и перец чили мелко порубить, переложить в глубокую миску, добавить творог, йогурт, кориандр и щепотку соли, перемешать.

**3** Разложить на столе лаваш, сверху намазать творожный соус, не доходя до края 1–2 см.

**4** Выложить обжаренные овощи, листья салата, порезанный тонкими брусочками огурец. Присыпать черным перцем и свернуть лаваш в рулет. Перед подачей порезать на порции.





## Маргарита сэндвич

### 4 порции

1 чиабатта

4 ст. л. домашнего кетчупа

150 г моцареллы

2 спелых томата

3 ветки зеленого базилика

1 ч. л. сушеного орегано

30 г сыра пармезан

2 ст. л. оливкового масла

**1** Чиабатту разрезать вдоль пополам, сбрызнуть оливковым маслом и обжарить на сухой сковороде 1 минуту срезом вниз.

**2** Томаты и моцареллу порезать тонкими кружками толщиной 0,5 см. Пармезан тонко натереть, базилик разобрать на листики.

**3** Каждую половину чиабатты смазать домашним кетчупом, выложить сверху кружки томатов, моцареллу и запечь в разогретой до 220 °С печи 4 минуты.

**4** Разрезать каждый кусок пополам, подавать, присыпав сушеным орегано, пармезаном и листиками базилика.

### Совет

*Чиабатту нужно поджаривать вначале, для того чтобы соус не размочил хлеб и он остался хрустящим. Сыр моцарелла бывает двух видов: моцарелла для пиццы в больших брикетах и молодая моцарелла, в виде небольших шаров. Для приготовления Маргариты подойдет именно молодая.*





## Сэндвич с ягодным зефиром в шоколадном печенье

**8 шт.**

**16 шт.** шоколадного  
прямоугольного  
печенья

**3** яичных белка

**200 г** сахарной пудры

**75 г** черной  
смородины

**75 г** малины

**1** апельсин

**25 г** желатина

**1** Желатин залить чашкой холодной воды и оставить набухать на 20 минут. С апельсина счистить цедру при помощи тонкой терки.

**2** Ягоды положить в сотейник, всыпать 50 г сахарной пудры, добавить цедру апельсина и готовить на среднем огне, иногда помешивая, 10 минут, протереть ягоды через сито, охладить.

**3** Желатин достать из воды, хорошо отжать лишнюю жидкость и растопить в небольшой кастрюле на очень слабом огне, не перегревая и не доводя массу до кипения, дать немного остыть.

**4** Белки взбить миксером вместе с оставшейся сахарной пудрой до образования густой, устойчивой пены, добавить остывшее ягодное пюре, желатин и очень аккуратно перемешать лопаткой.

**5** На одно печенье выложить 2 ст. л. густой белковой массы, накрыть вторым печеньем и подровнять белковую массу по краям лопаткой. Повторить то же самое с остальным печеньем, убрать в холодильник на 2 часа до полного застывания.



**2**



**4**



## Сладкий бургер из груши в карамелизованной бриоши

### 4 порции

4 небольшие булочки бриошь

4 твердые груши

5 ст. л. сахара

4 ветки мяты

50 г малины

1 лимон

1 апельсин

1 щепотка молотого кардамона

0,5 ч. л. молотой корицы

50 г сливочного масла

**1** Груши очистить от кожицы, порезать на широкие дольки, удалить семена и переложить в миску. При помощи мелкой терки снять цедру с апельсина и лимона, добавить ее к грушам, всыпать 2 ст. л. сахара и перемешать.

**2** Сковороду-гриль слегка смазать маслом, разогреть и обжарить дольки груши по 3 минуты с каждой стороны. Переложить на бумажное полотенце и дать слегка остыть.

**3** В ту же сковороду всыпать оставшийся сахар и на среднем огне растопить его до состояния коричневой карамели, добавить сливочное масло. Булочки разрезать на 2 части и обжарить в карамели по 30 секунд с каждой стороны, переложить на тарелку.

**4** В сковороду с карамелью выжать сок из целого апельсина и половины лимона, добавить молотую корицу и кардамон, проварить соус 3 минуты.

**5** На нижний кружок обжаренной бриоши выложить дольки груши, несколько ягод малины и листики мяты, полить соусом, накрыть вторым куском хлеба.





## Бананово-шоколадный сэндвич

### 4 порции

8 кусков хлеба для тостов

300 г темного горького шоколада

2 банана

2 ст. л. кунжута

4 ст. л. меда

0,5 ч. л. молотой корицы

1 лимон

**1** В сковороде растопить мед. Бананы очистить и порезать кружками толщиной 2 см. В сковороду с медом положить кружки банана, присыпать натертой цедрой лимона и готовить на среднем огне по 1 минуте с каждой стороны.

**2** Разломать шоколад на небольшие куски и распределить между всеми кусками хлеба. Выложить тосты на широкий противень и запечь в духовке, разогретой до 200 °С, 4 минуты.

**3** На 4 куса хлеба выложить карамелизованные бананы, присыпать сверху кунжутом и накрыть оставшимся хлебом, шоколадной стороной вниз. Каждый сэндвич присыпать молотой корицей.

### Совет

*Кунжут будет намного ароматнее, если его предварительно обжарить на сухой сковороде в течение 2–3 минут.*

*Для обжаривания лучше всего выбирать плотные, слегка недоспелые бананы, для того чтобы они не превратились в варенье.*



1



2



В 56 **Вкусные** бургеры. — М. : Эксмо, 2014. — 64 с. : ил. — (Кулинария. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-6849-5 © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Автор-составитель: Жук К.

Фото и стиль: Жук К.

Дизайн обложки: **озеров студия**  
идеи дизайн

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВКУСНО. БЫСТРО. ДОСТУПНО

## ВКУСНЫЕ БУРГЕРЫ

Ответственный редактор *А. Братушева*  
Художественный редактор *А. Мусин*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *И. Ковалева*  
Корректор *Е. Холявченко*

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Тауар белгісі: «Эксмо»  
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша  
арыз-талаптарды қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 25.02.2014. Формат 60×90 1/16.  
Гарнитура «Pragmatica». Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.  
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-68149-5



# Вкусные БУРГЕРЫ

**Приготовить завтрак, обед,  
ужин вкусно и быстро? Легко!**

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

ISBN 978-5-699-68149-5



9 785699 681495 >