Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Питербургер

13 мая 2016 12:38 · https://open-cook.ru/recipes/piterburger



Несколько лет назад мы с супругом шли мимо лотков с **корюшкой** и шутили на тему *бургеров* с любимой рыбкой жителей Санкт-Петербурга, прозвали их "питербургерами". Пошутили и забыли. А тут смотрели с набережной как ставят сети, вспомнили про корюшку и решили ту шутку воплотить в жизнь. Сезон корюшки еще не прошел и вы успеете приготовить вкуснющий бургер по-питерски!

На 2 питербургера:

- 2 булочки (мы пекли пшеничные булочки сами, но вы можете взять готовые хоть пшеничные, хоть ржаные)

- 4 средних или 6 маленьких *корюшки*
- горсть микса салата или пара листьев салата
- 2 ломтика помидора
- пара колец красного крымского лука
- 4 ст.л. майонеза (можно заменить на сметану или густой йогурт)
- 4 ст.л. мелко рубленных огурцов (мы брали маринованные, но свежие тоже чудесно подойдут)
- 2 пера зеленого лука
- 1 ст.л. муки
- соль по вкусу
- растительное масло для жарки

Булочки мы готовили по рецепту Быстрого дрожжевого теста. Они у нас получились среднего размера примерно по 10 см в диаметре. После того как тесто будет готово, нужно сформировать небольшими шарики из теста (примерно по 8 см в диаметре), дать подойти минут 10-15, смазать смесью яйца и молока и отправить в духовку (разогретую до 200 градусов) до румяной корочки. Булочки можно спокойно приготовить заранее или даже накануне (булки из этого теста отлично хранятся).



Соус тоже лучше приготовить заранее. В миску выложить майонез и добавить измельченные огурцы.



Добавить мелко порезанный зеленый лук и немножко лимонного сока, все перемешать.



Мелкую корюшку не чистят и не потрошат. Среднюю рыбку я потрошу и снимаю чешуйки, это занимает пару минут. Рыбу промыть.



Если вы не едите голову, то смело отрежьте ее. В тарелке смешать муку с солью и обвалять в ней корюшку.



Разогреть сковороду с маслом и обжарить на нем рыбу с двух сторон до хрустящей корочки. Корюшка готовится довольно быстро.



Булочку разрезать пополам и обжарить на сухой сковороде местом среза.



Выложить на нижнюю половину булочки салатный микс или лист салата.



Уложить ломтик помидора и крымский лук.



Ну а теперь разместить сверху *корюшку*.



Сдобрить рыбу 2 ст.л. соуса.



Накрыть второй половиной булочки и все. Питербургер готов!



Ух, какой он вкусный и красивый получился!



Готовится питербургер очень быстро. Его очень приятно скушать на обед или ужин. Его весело готовить с семьей и друзьями. Ну а если на природе, да на гриле, то получится просто превосходно! К питербургеру отлично подходит домашний лимонад.



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

Татьяна # 02:24 14.05.2016

Отличный вкусный петербургер!

Hardwayson # 05:50 2.09.2018

Отличный рецепт,но - ЛИМОНАД???!

> **Анна Нечаева** # 06:34 2.09.2018
>
> А что с лимонадом не так? Есть какой-то закон, по которому только какой-то особый напиток подходит к бургерам? Или это сочетание как-то влияет на организм? И что так вас смущает, что вы аж кричите на моем сайте?
>
> Хотя...привыкли с пивом?