



## Burgery z indyka i kaszy jaglanej

przepisy.pl



 15 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone z indyka - 400 gramów
- ugotowana kasza jaglana - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki
- Chili z Indii Knorr** - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- natka kolendry - 1 pęczek
- curry madras - 1 łyżka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- awokado - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- szczypior - 1 pęczek
- limonka - 1 sztuka
- pomidor - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 50 mililitrów
- bułki do hamburgerów - 4 sztuki
- sałata lodowa - 4 plastry

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Mielone mięso pomieszaj z kaszą jaglaną czosnkiem, połową posiekanej kolendry, łyżeczką pasty chili. Dopraw do smaku kminem rzymskim, przyprawą curry i Delikatem Knorr.
2. Z mięsa uformuj okrągłe kotlety, nadając im kształt hamburgerów. Na rozgrzanej Ramie smaź hamburgery, po około 6 minut z każdej strony. Upewnij się przy tym że są one dosmażone w środku. Smażąc mięso na Ramie nadasz mu maślanego aromatu i jednocześnie zachowasz czystość, bo Rama nie pryska podczas smażenia.
3. Przygotuj salsę. Pomidory i awokado pokrój w kostkę o grubości do jednego centymetra. Przełóż do miski, dodaj drobno pokrojoną czerwoną cebulę, odrobinę pasty z czosnku i chili, ketchup Hellmann's, oliwę i pozostałą część kolendry i posiekany drobno szczypior. Całość wymieszaj, dopraw limonka do smaku i jeśli zachodzi taka potrzeba szczyptą soli.
4. Bułki przekrój na pół również posmaruj Ramą i zapiecz na złoty kolor. Hamburgery ułóż na bułce z sałatą, przykryj salsą z pomidorów i awokado.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)