



przepisy.pl

Grillowane burgery z łososia i krewetek



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży łosoś bez skóry - 400 gramów
- krewetki mrożone - 200 gramów
- Sos Hellmann's Curry** - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Mieszanka ziół i przypraw Bałkańska z Trybulą** - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- sos sojowy ciemny - 2 łyżki
- zielona papryczka chilli - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- cytryna - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Krewetki rozmroź, obierz z pancerza, oczyść i osusz. Następnie wraz z łososiem zmiel w maszynce do mielenia mięsa na dużych oczkach.
2. Czosnek, czerwoną cebulę, zieloną papryczkę oraz zioła posiekaj. Dodaj wszystko do łososia i krewetek.
3. Mieszanekę dopraw otartą skórką z cytryny, sosem sojowym, sosem Hellmann's oraz przyprawą Knorr. Dodaj jajko i całość wymieszaj.
4. Lekko zwilżonymi dłońmi uformuj burgery i smaż na grillu po 2-3 minuty z każdej strony. Podawaj na liściach świeżej sałaty skropione oliwą lub tradycyjnie w bułce z ulubionymi dodatkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl