



przepisy.pl

# Burger z mięsem z indyka

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mielone mięso indycze - 600 gramów
- pomidor - 4 plastry
- dymka - 2 sztuki
- sałata lodowa liście - 4 sztuki
- świeża kolendra - 0.2 szklanek
- sos Tabasco - 2 łyżki
- bazylią - 2 łyżki
- olej z pestek winogron - 5 łyżek
- bułki razowe - 4 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka

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

## Sposób przygotowania:

1. Kolendrę, dymkę i bazylię posiekaj.
2. Mięso wymieszaj z szalotką, kolendrą, 3 łyżkami oleju, sosem tabasco, kuminem, dopraw solą i pieprzem i uformuj 4 kotlety.
3. Smaż je na pozostałym oleju po 3 minuty z każdej strony, zmniejsz ogień i smaż jeszcze po 2 minuty z każdej strony.
4. Bułki przekrój, opiecz i ułóż po liściu sałaty, kotlecie, plasterze pomidora i oprószy bazylią. Skrop kilkoma kroplami soku z cytryny. Przykryj wierzchami.

---

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)