



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
- mielony kumin - 1 łyżeczka
- bazyliia - 2 łyżki
- olej z pestek winogron - 5 łyżek
- bułki razowe - 4 sztuki

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, plastrze pomidora i oprósź bazylią. Skrop kilkoma kroplami soku z cytryny. Przykryj wierzchami.

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