



## Burgery z kurczaka

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone drobiowe - 250 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- bułki do burgerów - 4 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- liście sałaty masłowej - 4 sztuki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- jogurt naturalny - 6 łyżek
- oliwa - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso przełóż do miski, dodaj posiekaną cebulę, posiekaną natkę oraz oliwę. Dopraw do smaku i wyrób jednolitą masę.
2. Uformuj 4 okrągłe, płaskie burgery i grilluj lub smaź na patelni po 5-7 minut z każdej strony.
3. W tym czasie bułki przekrój na pół i opiecz na grillu. Następnie do każdej bułki włóż po liściu sałaty oraz po plasterku pomidora.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z jogurtem i pokrojonym drobno szczypiorem.
5. Usmażone kotlety zdejmij z grilla, ułóż na bułkach z warzywami. Następnie polej przygotowanym jogurtowym sosem i przykryj pozostałymi połówkami bułek.

---

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)