

## Doradca Smaku IX: Hamburger z indyka i cieciorzki, odc. 18



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone z udźca indyka</b>	200 gramów
<b>musztarda Sarepska Prymat</b>	2,5 łyżeczki
<b>ciecierzyca</b>	4 łyżki
<b>śmietana 18%</b>	3 łyżki
<b>pomidory suszone Smak</b>	4-5 sztuk
<b>ciabatta</b>	2 sztuki
<b>serek śmietankowy meksykański</b>	1 opakowanie
<b>szpinak świeży</b>	200 gramów
<b>czerwona cebula</b>	1 sztuka
<b>pomidor malinowy</b>	1 sztuka
<b>ogórek konserwowy Smak</b>	3-4 sztuki
<b>ser gouda</b>	2 plastry
<b>olej rzepakowy</b>	do smażenia

**Do smaku:**

**przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat**

**sól morską - MŁYNEK Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy miskę z zimną wodą. Do drugiej miski przekładamy mięso mielone z indyka, dodajemy musztardę sarepską, rozgniecioną cieciorkę, śmietanę, pokrojone suszone pomidory, 1 łyżkę oleju z suszonych pomidorów. Doprawiamy do smaku przyprawą do indyka. Zanurzamy ręce w wodzie i wyrabiamy masę. Z mięsa formujemy okrągłe płaskie kotlety.

Ciabatty kroimy na pół, podpiekamy na suchej patelni i zdejmujemy. Następnie na patelni rozgrzewamy olej i smażymy z dwóch stron burgery z mięsa i cieciorki. Przekładamy na ręcznik papierowy. Na oleju po burgerach podsmażamy szpinak, doprawiając solą.

Ciabatty smarujemy serkiem meksykańskim. Cebulę, pomidora i ogórki kroimy w plastry. Na dolne części ciabatty nakładamy szpinak, następnie burgera, po 2 plastry pomidora, po plasterze cebuli i po kilka plasterów ogórka. Całość przykrywamy plasterem sera gouda i drugą połówką ciabatty.