

Hamburger z kurczaka z kolendrą i chili oraz salsą pomidorową z awokado Konrada Birka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mięso mielone z kurczaka	600 g
masło	100 g
kolendra	1 pęczek
sos chili	4 łyżki
czosnek	2 ząbki
sól	
kmin rzymski mielony	
papryka wędzona	
bułki	4 szt.
ser pleśniowy	4 plastry

Salsa pomidorowa

pomidory	4 szt.
awokado	1/2 szt.
cebula czerwona	1 szt.
limonka	1/2 szt.
oliwa	2 łyżki
sól	
pieprz czarny grubo mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso połączyć z posiekanym masłem, kolendrą, sosem chili i rozgniecionymi ząbkami czosnku. Całość dokładnie wymieszać, doprawiając do smaku. Następnie uformować 4 hamburgery. Pomidory połączyć z pokrojonym w kostkę awokado, sokiem z limonki, oliwą i posiekaną cebulą. Na chwilę przed podaniem doprawić do smaku. Hamburgery upiec na grillu (ok. 5 min z każdej strony). Na każdym położyć plasterki sera pleśniowego oraz łyżkę salsy pomidorowej z awokado. Podawać z przekrojoną i opiekaną na grillu bułką oraz pieczonymi w ziołach ziemniakami w mundurkach.