HAMBURGER Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z KOLEDRĄ, CHILLI ORAZ SALSĄ POMIDOROWĄ Z AVOCADO

35 min

Lista składników:

1 czerwona cebula
1 pęczek posiekanej kolendry
½ avocado pokrojonego w kostkę
100g posiekanego masła
2 łyżki oliwy z oliwek
2 rozgniecione ząbki czosnku
4 łyżki słodkiego sosu chilli
4 okrągłe bułki
4 plastry sera pleśniowego
600g mielonego mięsa z uda Kurczaka Zagrodowego
kmin rzymski
pieprz czarny grubo mielony
pokrojony w kostkę miąższ z 4 dojrzałych pomidorów
sok z ½ limonki
sól
wędzona słodka papryka

Mięso połączyć z masłem, kolendrą, sosem chilli i czosnkiem. Całość dokładnie wymieszać, doprawiając w trakcie do smaku a następnie uformować 4 hamburgery. Pomidory połączyć z avocado, sokiem z limonki, oliwą i cebulą. Na chwilę przed podaniem doprawić do smaku. Hamburgery upiec na grillu (około 4 minut z każdej strony). Na każdym położyć plasterek sera pleśniowego oraz łyżkę salsy pomidorowej z avocado. Podawać z przekrojoną i opiekaną na grillu bułką oraz pieczonymi w ziołach ziemniakami w mundurkach.