

# HAMBURGER Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z KOLEDRĄ, CHILLI ORAZ SALSA 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 plasterka sera pleśniowego oraz łyżkę salsy pomidorowej z avocado. Podawać z przekrojoną i opiekaną na grillu bułką oraz pieczonymi w ziołach ziemniakami w mundurkach.