

## Drobiowe burgery de luxe



## Składniki

0,5 kg - mielone mięso  
drobiowe  
cebula  
ząbki czosnku  
100 g - orzechy pistacjowe  
starty ser gouda  
szczypiorek  
2 łyżka - mąka  
sól, pieprz  
szynka dojrzewająca  
oliwa z oliwek  
bułki wiejskie  
czerwona cebula  
roszponka  
kozy ser

## Opis wykonania

Zdecydowanie lepsza alternatywa dla tradycyjnych burgerów.

Na gorącej patelni delikatnie prażymy obrane orzechy pistacjowe. Następnie dosyć grubo je siekamy. Mieszamy je z mięsem, do którego wcześniej dodaliśmy pokrojoną w mała kostkę cebulę, przetarty czosnek, starty ser żółty oraz posiekany szczypiorek. Do mięsa dodajemy również sporą szczyptę soli, pieprz oraz dwie łyżki mąki. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na ok. godzinę.

Po tym czasie formujemy kotlety o średnicy bułek, których będziemy używać. Każdy kotlet obwijamy szynką i grillujemy z każdej strony ok. 15 minut, w zależności od grubości burgerów. Przed podaniem upewnij się, że są całkowicie upieczone.

Przekrojone na pół bułki grillujemy 2-3 minuty, aby stały się chrupiące. Następnie smarujemy je kozim serkiem, wykładamy sporą ilość roszponki, krążki czerwonej cebuli oraz kotlety z kurczaka, które wieńczą nasze burgery.