

Bakłażanowe burgery



Składniki

1/2 kg mięsa z indyka
1 bakłażan
1 papryka
1 kiść pomidorków
koktajlowych
1 kulka mozzarelli
2 łyżki serka kremowego
1 łyżka tartego
parmezanu
1 łyżka oliwy
1 łyżka siemienia lnianego
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka papryki
wędzonej
1 łyżeczka kuminu
Sól i pieprz do smaku

Opis wykonania

Nietypowa i niezwykle smaczna propozycja na grilla.

Grill to nie tylko kiełbasa i kawałek mięsa. To doskonały sposób na przyrządzenie smacznych i lekkich dań, które można efektownie podać na talerzu.

Opis przygotowania:

Mięso zmiel w maszynce do mielenia. Następnie dodaj do niego serek, parmezan, oliwę, siemię, drobno posiekany czosnek oraz przyprawy. Całość dokładnie wymieszaj, aby wszystkie składniki się połączyły.

Bakłażana pokrój w około 1,5-2 cm plastry. Rozłóż je na desce i z obu stron posyp solą. Z mięsa formuj kotlety wielkością zbliżone do średnicy plasterów bakłażana.

Plastry bakłażana opłucz i osusz. Mozzarellę pokrój w cienkie plastry. Paprykę pokrój w krążki lub słupki.

Mięso oraz plastry bakłażana grilluj na tacce przez około 5 minut z każdej strony. Pod koniec grillowania na plastrach bakłażana ułóż mozzarellę, aby mogła się lekko rozpuścić.

Na talerzu układaj burgera warstwami bakłażan-mięso-papryka-bakłażan. Całość możesz spiąć wykałaczką. Obok burgera ułóż kilka pomidorków koktajlowych. Możesz nabić je na wykałaczkę.