

Burger jagnięcy

Składniki

Składniki do burgerów jagnięcych (4 porcje)

- 650 g** mielonej jagnięciny
- 4** łyżki posiekanej kolendry
- 1** papryka jalapeno drobno pokrojona
- 1** wyciśnięty ząbek czosnku
- 1** kciuk startego imbiru
- 2** łyżeczki przyprawy curry
- kilka listków mięty
- sól
- pieprz
- oliwa

Składniki na mizerię

- 1/2** ogórka pokrojonego w cienkie plastry
- 125 ml** śmietany
- 1** wyciśnięta cytryna
- 1** łyżka oliwy extra virgin
- 1** ząbek czosnku
- 1/4** łyżeczki przyprawy curry
- 1/4** łyżeczki soli

Dodatkowo

- sos bbq
- bułki

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki potrzebne do wykonania burgerów w wersji z mięsem jagnięcym.
2. Pokrój na cienkie plastry połowę ogórka.
3. Do miski na mizerię dodaj wszystkie potrzebne składniki: pokrojony ogórek, śmietanę, cytrynę, oliwę, ząbek czosnku, przyprawę curry oraz sól.
4. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki na mizerię. Odstaw przygotowaną mizerię i przejdź do przygotowania burgerów.
5. Posiekaj kolendrę.

6. Drobnio pokrój paprykę jalapeno.
7. Utrzyj na tarce imbir.
8. Wyciśnij ząbek czosnku.
9. Do miski z przygotowanymi wcześniej składnikami dosyp przyprawę curry.
10. Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki na burgery jagnięce.
11. Uformuj kotlety z wymieszanych składników.
12. Posmaruj przygotowane burgery oliwą, a następnie posyp solą i pieprzem.
13. Rozgrzej grill do temperatury **180-200 stopni**, a następnie ustaw na ruszcie burgery.
14. Grilluj burgery przez około **10 minut**, obracając co **2 minuty**, aż osiągną stopień wysmażenia, który lubisz.
15. Przypiecz na grillu bułki do burgerów.
16. Po zdjęciu z rusztu przypieczonych bułek, na ich spód połóż mizerię.
17. Na tak przygotowanym spodzie dodaj burger jagnięcy, sos bbq, kolendrę oraz wierzch bułki.
18. **Burger jagnięcy gotowy!**