

ANIA STARMACH

Burgery z indyka

Co kupić?

Frytki z marchewki

- 2 marchewki
- 1 łyżka świeżego tymianku
- 1 łyżeczka oliwy
- sól, pieprz

Domowy ketchup

- 100ml passaty pomidorowej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka octu
- 1 łyżeczka cukru
- olej do smażenia
- sól, pieprz

Burgery

- 200g mielonego mięsa z indyka
- 2 okrągłe bułki
- 2 plastry żółtego sera
- 1 pomidor
- 1 żółtko
- 1 łyżka bułki tartej
- 1 łyżka pokrojonej pietruszki
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 0.5 główki sałaty (rzymskiej lub maślanej, możesz użyć też rukoli lub roszponki)

ANIA STARMACH

- 0.5 ogórka
sól, pieprz

Jak przygotować?

Frytki z marchewki

1. Marchewkę dokładnie umyj, pokrój w słupki, wymieszaj w misce z oliwą, tymiankiem, solą i pieprzem. Przełóż na blachę do pieczenia i wstaw do piekarnika o temperaturze 180 stopni na 25 minut.

Domowy ketchup

2. Cebulę i czosnek posiekaj, przysmaż na oleju. Dodaj koncentrat, passatę, cukier i ocet. Gotuj na małym ogniu, aż ketchup zgęstnieje, dopraw do smaku solą i pieprzem. (poradę, jak przygotować domowy ketchup, znajdziesz również tutaj).

Burgery

3. W misce wymieszaj mięso, dodaj żółtko, pietruszkę i koperek oraz bułkę tartą. Dopraw do smaku.
4. Uformuj dwa burgery, smaź je na patelni po kilka minut z każdej strony.
5. Bułki przekrój i podgrzej w piekarniku. Na spodzie ułóż sałatę, dodaj ogórki, pomidora, mięso i ser.
6. Burgery podawaj z frytkami i ketchupem.