

Burger z jehněčího

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté jehněčí maso 500 g
- Nasekané mátové lístky 1 hrst
- Drcený česnek 2 stroužek
- Žloutek 1 ks
- Mořská sůl 2 špetka
- Mletý pepř 2 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Mražený hrášek 2 hrst
- Balení feta 1 balení
- Šťáva z půlky citronu 1 ks
- Housky 4 ks
- Lístky rukoly 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse prohněteme 500 g mletého jehněčího masa, hrst nasekaných mátových lístků, 2 drcené stroužky česneku, 1 žloutek, mořskou sůl a čerstvě mletý pepř. Ze směsi vytvarujeme 4 karbanátky, potřeme je olivovým olejem a grilujeme 4 minuty z každé strany.

Ve vroucí vodě minutu povaříme 2 hrsti mraženého hrášku a smícháme ho s 1 balením fety a se

šťávou z půlky citronu.

Housky rozřízneme a nasucho ogrilujeme, dovnitř dáme vždy jeden jehněčí burger, hrášek s fetou a lístky rukoly.