# Burgery z dyni i indyka

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

45 min

12 porcji

## Składniki:

dynia hokkaido - 300-400 g
filet z indyka - 300 g
cebula szalotka - 2 szt.
jajka eko - 2 szt.
mąka z ciecierzycy - 3 łyżka
czosnek - 1 ząbek
tymianek świeży - 1 łyżeczka
papryka słodka - 1/2 łyżeczka
pieprz mielony - 1/2 łyżeczka
kozieradka mielona - 1/2 łyżeczka
sól - 3/4-1 łyżeczka
natka pietruszki posiekana - 2 łyżka
olej do smażenia -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Filet z indyka zmielić. Dynię zetrzeć na tarce jarzynowej. Cebulę szalotkę drobno posiekać, a czosnek przecisnąć przez praskę. Zmielone mięso połączyć z dynią, szalotką, czosnkiem i przyprawami. Wszystko razem dokładnie wymieszać.

*KROK 2:* Z masy zrobić 12 burgerów.

*KROK 3:* Burgery smażyć na złoto na oleju, po kilka minut z każdej strony.

*KROK 4:* Usmażone burgery odsączyć na ręczniku papierowym.

*KROK 5:* Podawać dowolnie np. z ryżem, bułką czy ziemniakami oraz surówką.